• LÊ THANH XUÂN •

# Kỹ thuật Chế biến các Món

# LẨU.XỐT.SÚP

cooking Books

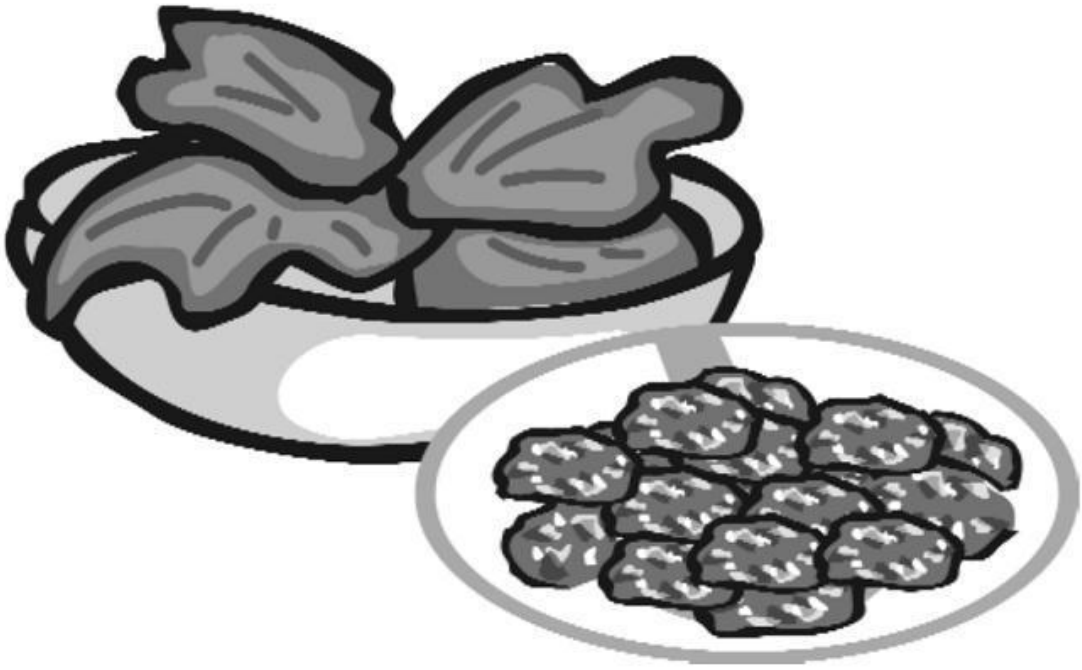
# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN

# LẨU - XỐT - SÚP

LÊ THANH XUÂN

# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN LẨU - XỐT - SÚP

(Tái bản lần thứ tư có bổ sung sửa chữa)



NHÀ XUẤT BẢN THỜI ĐẠI

# LỜI NHÀ XUẤT BẢN

*Trong cuộc sống hiện nay, món lẩu, món súp, món xốt (phụ gia) đã và đang là những món ăn ngon, hợp khẩu vị, lịch sự và rất phổ biến trong các gia đình ở nước ta mỗi khi tổ chức liên hoan hay trong các dịp lễ tết.*

*Để giúp các bạn nội trợ chế biến được các món lẩu, súp, xốt (sauce) ngon, lạ miệng và hấp dẫn, Nhà xuất bản Thanh Niên đã giới thiệu cùng các quý độc giả cuốn sách mang tựa đề: "Kỹ thuật chế biến các món Lẩu - Xốt - Súp".*

*Cuốn sách tái bản lần này có bổ sung sửa chữa, hy vọng sẽ góp phần làm cho cuộc sống của mỗi gia đình Việt Nam thêm phong phú, vui vẻ và hạnh phúc.*

*Chúc các bạn thành công!*

**NHÀ XUẤT BẢN THỜI ĐẠI**

# PHẦN I

# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN

# CÁC MÓN LẨU

## 1. LẨU BÒ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò loại I: | 500g |
| Tim bò: | 100g |
| Sách bò: | 250g |
| Gan lợn: | 250g |
| Nước dừa: | 500ml |
| Bánh đa nem: | 30 cái |
| Khế chua: | 3 quả |
| Chuối xanh: | 3 quả |
| Dưa chuột: | 200g |
| Dứa quả: | 300g |

| | |
|---|---|
| Hẹ: | 50g |
| Rau xà lách: | 200g |
| Hành tây: | 150g |
| Húng láng, rau mùi: | 100g |

Tiêu, nước mắm, mì chính, chanh quả, mắm nêm, củ sả, ớt tươi, tỏi khô, dấm, đường.

**Cách làm**

Thịt bò thái mỏng, ngang thớ (cỡ 2x5 cm) ướp tiêu, gừng băm nhỏ.

Gan lợn thái miếng mỏng bằng thịt bò.

Tim bò lọc bỏ mỡ, gân, rửa sạch tiết, luộc chín tái trong nước sôi có gừng, thái miếng mỏng như thịt bò.

Sách bò bóp muối, dấm, rửa thật sạch, luộc chín, thái miếng mỏng nhỏ hơn thịt bò.

Dưa chuột cắt khúc 5cm, bỏ ruột, chẻ miếng mỏng, kích thước khoảng 2x10x50 mm.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, bỏ lõi, cắt miếng bằng dưa chuột. Chuối xanh tước vỏ, cắt miếng bằng dưa chuột, ngâm nước có pha dấm chua. Hành tây bỏ vỏ, chẻ miếng, ngâm dấm. Khế chua cắt miếng mỏng như dưa chuột.

Bánh đa nem cắt đôi. Lá hẹ rửa sạch cắt khúc,

rau xà lách, húng, mùi rửa sạch, vẩy khô. Xếp thịt bò, tim, gan, sách bò vào một đĩa hoặc xếp thịt bò một đĩa; gan, tim, sách bò xếp 1 đĩa.

Các loại: Dứa, dưa chuột, khế, chuối xanh xếp gọn và đẹp vào đĩa.

Rau xà lách, thơm, mùi, hành tây, hẹ bày vào một đĩa, mỗi thứ mỗi góc.

Bánh đa nem bày vào một đĩa.

Hoà nước dừa, dấm, muối, củ sả, củ gừng (đập dập), đường, nước mắm, ớt, ít mỳ chính, nấu sôi.

Cho chanh miếng, ớt thái mỏng, tiêu, muối vào đĩa gia vị, mắm nêm đựng vào một bát nhỏ.

Khi ăn đổ nước dừa đã hòa gia vị trên vào nồi lẩu.

Bày toàn bộ các đĩa nguyên liệu trên cùng với lẩu được đun sôi.

Người ăn dùng bánh đa để gói chuối xanh, khế, hành tây, dứa, dưa chuột, rau thơm, xà lách, hẹ cùng với thịt bò, gan, tim, sách bò nhúng vào nước dùng đang sôi rồi cuộn chặt lại, chấm với mắm nêm để ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Các nguyên liệu cắt thái đều nhau và trình bày

đẹp, hấp dẫn. Thịt bò, gan, tim, sách bò chín tới, không dai, màu sắc tươi đẹp, tự nhiên, chuối không bị thâm đen. Có mùi thơm, không hôi của sách bò, vị chua, ngọt, bùi béo hài hòa.

Nước dùng sôi liên tục.

**Ghi chú**

Nếu không dùng nước dừa có thể thay thế bằng nước lã hoặc nước dùng thịt cũng được.

## 2. LẨU ĐUÔI BÒ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng bò: | 1000ml |
| Đuôi bò: | 500g |
| Gầu bò: | 500g |
| Đinh hương: | 2 cái |
| Quế chi: | 1g |
| Hoa hồi: | 1g |
| Thảo quả: | 1g |
| Gừng củ: | 50g |
| Hành khô: | 50g |
| Mỳ sợi: | 300g |
| Cải thảo: | 300g |

| | |
|---|---|
| Hành hoa: | 100g |
| Hành tây: | 100g |
| Rau mùi: | 30g |
| Mùi tàu: | 30g |
| Chanh quả: | 2 quả |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Nước mắm: | 100ml |
| Xì dầu: | 50ml |

Tiêu, muối, mỳ chính, vôi ăn trầu.

**Cách làm**

Đuôi bò sơ chế sạch lông, ngâm nước vôi trong 15 phút, rửa sạch nước vôi, ngâm nước lạnh 15 phút, rửa lại. Chặt khúc 3 - 4 cm; nếu to chẻ làm 2 hoặc làm 4. Gầu bò ngâm nước lạnh 15 -20 phút, rửa nặn hết máu, chần qua nước sôi, cắt miếng vuông (nhỏ hơn đuôi).

Đinh hương, quế chi, hoa hồi, thảo quả rang vàng, cho vào vải màn cùng gừng, hành nướng vàng, rửa sạch, buộc kín. Đun sôi nước, cho đuôi, gầu bò vào, đợi sôi tiếp 1 phút thì vớt ra, đổ nước bỏ đi.

Cho đuôi bò, gầu bò, nước lã ngập, đun sôi hớt bọt. Cho gói chất thơm trên đậy vung đun nhỏ lửa tới khi đuôi, gầu chín mềm, vớt bỏ gói chất thơm trên ra khỏi nồi.

Cho tiếp nước nước mắm, xì dầu, muối, mỳ chính, tiêu, nước dùng bò đun tiếp cho thịt chín mềm và ngấm gia vị.

Mỳ sợi chần nước sôi, nhúng lạnh, vớt ráo, bày đĩa. Cải thảo xé nhỏ, cắt khúc. Hành hoa rửa sạch thái nhỏ, rau mùi, mùi tàu rửa sạch thái nhỏ. Tất cả các rau trên bày đĩa.

Ớt tươi thái miếng, chanh cắt miếng (bổ hình miếng cau), bày đĩa.

Đổ đuôi bò vào lẩu, bày kèm theo đĩa rau cải thảo, hành mùi, chanh ớt, nước, mắm, tiêu, mỳ sợi.

Khi ăn: Đun lẩu sôi, nhúng rau cải thảo, múc ra bát, rắc rau thơm, ăn kèm mỳ sợi.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước trong thơm dậy mùi, hồi, quế, gừng hành, không hôi. Vị ngọt ngon. Đuôi bò và gầu bò chế mềm không nát, thơm dậy hành mùi.

## 3. LẨU GẦU BÒ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt gầu bò: | 300g |
| Thịt thăn bò: | 300g |

| | |
|---|---|
| Quế chi: | 2g |
| Thảo quả: | 1g |
| Hoa hồi: | 1g |
| Gừng: | 30g |
| Hành khô: | 30g |
| Cải cúc: | 200g |
| Cải thảo: | 300g |
| Rau cần: | 200g |
| Cải cay: | 300g |
| Hành hoa: | 100g |
| Củ sả: | 50g |
| Sa tế: | 30g |
| Dứa xanh: | ½ quả |
| Cà chua: | 100g |
| Nước dùng: | 2l |
| Bún tươi: | 600g |
| (Hoặc bún khô: | 300g) |
| Ớt tươi: | 2 quả |

Tiêu, muối, nước mắm, mỳ chính, dầu mè.

**Cách làm**

Thịt gầu bò, rửa ngâm, bóp cho hết máu, đem luộc chín trong nước có cho thảo quả, quế chi, gừng, hoa hồi. Vớt thịt để nguội, thái miếng mỏng bày

đĩa. Thịt thăn thái miếng mỏng bày đĩa, trên mặt xoa ít dầu mè và rắc gừng, ớt thái chỉ. Cải thảo rửa sạch, chẻ dọc, thái khúc 10-12cm, bày đĩa. Rau cần bỏ gốc, lá già, chỉ lấy thân trắng, rửa sạch vẩy ráo, cắt khúc bằng cải thảo, bày đĩa.

Hành hoa rửa sạch, cắt khúc bày đĩa.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, cắt miếng, bày đĩa.

Cà chua rửa sạch, bổ hình miếng cau, bày đĩa. Bún khô hoặc mỳ sợi chần, nhúng nước lạnh, để ráo, bày đĩa.

Ớt, chanh thái miếng, bày đĩa.

Nước dùng và nước luộc gầu trộn lẫn, đun sôi, cho thêm gừng, hành nướng, sả đập dập, thêm sa tế, muối, nước mắm, mỳ chính cho đậm đà.

Đổ nước dùng vào lẩu. Bày kèm theo các đĩa thịt, rau quả, gia vị, bún...

Khi ăn: Đun nước lẩu sôi, nhúng thịt bò thăn, cho thịt gầu, các loại rau quả; lấy ra bát ăn kèm bún, gia vị...

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngọt, thơm, cay, luôn luôn sôi, thịt mềm, rau chín tái, màu sắc tự nhiên.

# 4. LẨU BÒ, CÁ, MỰC, SÒ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò I: | 200 - 300g |
| Mực tươi: | 300g (mực nang) |
| Cá nạc (quả, trắm, basa...): | 300g |
| Thịt sò tươi: | 300g |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 500g |
| Rau cải xanh: | 300g |
| Cải cúc - hẹ: | 300g |
| Rau cần: | 300g |
| Dứa xanh: | 1quả |
| Khế chua: | 2quả |
| Me chua: | 50g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Nước dùng xương (lợn, cá...): | 2l |
| Đậu phụ: | 300g |

Hành khô, gừng củ, muối, mỳ chính, ớt tươi, hành tươi, nước mắm, tiêu xay, dầu hào.

**Cách làm**

Thịt bò lạng bỏ hết gân xơ. Thái miếng mỏng to bản, ngang thớ, bày đĩa, trên mặt xoa dầu hào, rắc gừng, thái chỉ. Mực tươi bóc bỏ màng (mực to), bỏ

túi mực, râu; tuốt sạch trắng. Rửa sạch, bóp rượu gừng, thấm khô nước, khía dọc (trong bụng), thái vát mỏng. Bày đĩa, trên cùng rắc gừng, ớt thái chỉ.

Cá sơ chế sạch, lọc bỏ xương da, thấm khô, thái lát mỏng. Bày đĩa, trên mặt rắc gừng, ớt thái chỉ.

Sò tươi rửa sạch, để cả vỏ, bày đĩa. Nếu thịt bò tươi để lạnh thì phải rửa lại, vẩy ráo nước, trộn nước gừng, tiêu, muối. Bày đĩa.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần chín, rửa nhanh qua nước lạnh, để ráo bày đĩa.

Rau cần bỏ rễ, lá, lấy thân trắng, rửa sạch, cắt khúc 10-12cm. Rau cải xanh, cải cúc sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc bằng rau cần. Hẹ, hành tươi rửa sạch, cắt khúc, riêng củ hành chẻ mỏng, tất cả bày đĩa.

Dứa xanh gọt vỏ bỏ mắt, thái miếng, bày đĩa. Khế gọt bỏ rìa các cánh múi, rửa sạch, cắt miếng, bày đĩa.

Đậu phụ rửa nước, để ráo, thái miếng vuông quân cờ, bày đĩa. Me cạo vỏ, nấu chín, dầm nát, lọc lấy nước.

Nước dùng nấu từ xương lợn hoặc xương cá, lọc trong, cho gừng, hành nướng, nước me, nước mắm, muối, đường, bột ngọt vừa ăn. Đổ nước dùng vào lẩu.

Bày kèm theo các đĩa, thịt bò, sò, mực, cá, đậu phụ, rau các loại, dứa, khế, hành, hẹ, mỳ sợi hoặc bún cùng với các chén nước mắm, tiêu, dầu hào, chanh ớt...

Khi ăn: nước lẩu sôi, lấy từng thứ trút vào lẩu, lấy ra bát ăn kèm với gia vị tùy thích.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm, vị ngon, ngọt, sôi liên tục. Thịt bò, sò, mực, cá, rau có màu sắc tự nhiên, cắt thái đều, dễ chín, trình bày hấp dẫn, không dai.

## 5. LẨU BÊ RƯỢU

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bê nạc: | 500g |
| Gan bê: | 100g |
| Tim bê: | 50g |
| Bầu dục | 100g |
| Sách bê: | 100g |
| Rượu trắng: | 2l |
| Lạt thử: | 100g |
| Qua tử căn: | 50g |
| Thiên lý kỵ: | 10g |
| Áp chưởng thảo: | 10g |

Mỳ sợi: 300g

Muối, gừng củ, mỳ chính...

**Cách làm**

Thịt bê thái miếng mỏng, ngang thớ, bày đĩa.

Gan rửa sạch, thái miếng mỏng. Tim rửa sạch, thái miếng mỏng. Bầu dục cắt bỏ hoi, thái miếng mỏng. Sách bê bóp muối, dấm, rửa nhiều lần cho thật sạch, không còn mùi hôi, thái miếng. Tất cả các nội tạng trên bày đĩa.

Cho rượu vào dụng cụ có nắp đậy kín (tốt nhất là rượu trắng $60^0$) cùng với các cây lạt thử, qua tử căn, thiên lý kỵ, áp chưởng thảo, đậy kín, đem đun cách thủy (đặt dụng cụ vào nồi nước đang sôi). Chú ý: Không để nước tràn vào rượu.

Đun cho tới khi rượu sôi, cho thịt và nội tạng vào rượu, đậy kín cho tới khi chín, nêm muối, nước gừng, mỳ chính vừa ăn.

Khi ăn rượu luôn được sôi nóng. Người ăn vừa uống rượu vừa ăn thịt trong rượu tự múc ra bát của mình.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thơm dậy mùi rượu, thịt và nội tạng mềm không dai. Rượu luôn được nóng trong nồi nước sôi.

# 6. LẨU THỊT LỢN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt lợn (mông, ba chỉ, vai...): | 300g |
| Dứa xanh: | 300g |
| Rau cải xanh: | 300g |
| Cà chua: | 100g |
| Rau cải cúc: | 200g |
| Hành hoa: | 50g |
| Rau cần: | 200g |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 200g |

Muối, mỳ chính, dầu mè, nước mắm, gừng, hành khô, xì dầu, tiêu xay, tương ớt, chanh.

**Cách làm**

Thịt lợn rửa sạch, chần qua, thái miếng mỏng có kích thước xấp xỉ 5x3x0,1cm (chần qua cho cứng miếng thịt, dễ thái). Bày thịt vào đĩa cho đẹp, xoa dầu mè.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần nước sôi, nhúng nước lạnh cho tơi, bày vào đĩa.

Rau cải, cải cúc, rau cần, hành hoa sơ chế sạch. Dứa gọt vỏ bỏ mắt, cắt miếng. Cà chua rửa sạch cắt miếng, bày đĩa.

Đun nước dùng lợn: cho gừng nướng, hành khô nướng, nước mắm, xì dầu, mỳ chính. Nêm vị vừa ăn. Đun sôi nước dùng trên, đổ vào lẩu, bày kèm các đĩa thịt, rau, quả, mỳ hoặc bún cùng với các chén nước mắm, xì dầu có chanh, ớt.

Khi ăn: Nhúng hoặc trút thịt, rau, quả, mỳ, bún vào nồi lẩu. Lấy ra bát, ăn kèm gia vị.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thịt chín mềm, rau chín tới, màu sắc tự nhiên. Nước dùng trong, sôi liên tục và thơm, trình bày đẹp.

## 7. LẨU THỊT LỢN VỚI NỘI TẠNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt nạc lợn: | 200g |
| Tiết lợn luộc: | 200g |
| Lòng non: | 200g |
| Tràng lợn: | 200g |
| Quả cật: | 2quả |
| Dạ dày: | 200g |
| Tim: | 100g |
| Nước dùng lợn: | 2l |

| | |
|---|---|
| Bỗng rượu: | 50ml |
| Bia: | 50ml |
| Mỳ sợi hoặc bún: | 1kg |
| Rau cải xanh: | 300g |
| Rau cần: | 300g |
| Lá hẹ: | 100g |
| Hành hoa: | 100g |
| Dứa xanh: | 1quả |
| Húng quế: | 50g |
| Kinh giới: | 50g |
| Rau mùi: | 50g |
| Chanh quả: | 2quả |

Nước mắm, mắm tôm, ớt tươi, tiêu, muối, mỳ chính, đường, dầu mè, gừng củ, hành khô.

**Cách làm**

Thịt nạc thái miếng mỏng, bày đĩa, trên thoa dầu mè. Tiết lợn cắt miếng dày hơn thịt.

Lòng non sơ chế sạch, (chọn lòng xe điếu) chần qua, thái khúc 3cm. Bày đĩa.

Tràng lợn thái mỏng (ở phần cuống), thái khúc ngắn (ở phần ngọn) như lòng non; bày đĩa.

Cật lợn xẻ đôi, bỏ hoi, khía hoa, thái vát. Bày đĩa.

Dạ dày sơ chế sạch (bóp muối, dấm) rửa nhiều nước cho hết mùi. Chần qua, thái vát mỏng, bày đĩa.

Tim lợn thái vát mỏng, bày đĩa.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần, nhúng nước, vẩy ráo. Rau cải, cần, hẹ, hành hoa rửa sạch, vẩy ráo, cắt khúc, bày vào đĩa.

Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng, bày đĩa. Húng quế, mùi, kinh giới rửa sạch (đã sơ chế), vẩy khô, bày đĩa.

Gừng ½ thái chỉ, ½ nướng, hành khô nướng chín.

Ớt tươi ½ thái chỉ, ½ thái miếng mỏng.

Chanh thái miếng bày vào đĩa cùng với ớt.

Nước dùng đun sôi, thêm hành, gừng nướng, nêm muối, nước mắm, đường, mỳ chính, dấm bỗng (bỗng rượu).

Đổ nước dùng trên vào lẩu. Bày lẩu kèm theo các đĩa thịt, nội tạng, rau các loại, dứa... cùng với các đĩa chanh, ớt, nước mắm, mắm tôm (hòa với rượu, muối, chanh...), tiêu, muối, mỳ sợi hoặc bún.

Khi ăn cho từng thứ vào nồi lẩu vớt ra bát ăn kèm với nước chấm và gia vị tùy ý.

***Chú ý:*** Nội tạng và thịt có thể bày chung hoặc riêng trên dụng cụ, nếu bày chung thì không để

lẫn lộn mà phải bày riêng biệt. Đồng thời trên bề mặt nên rắc gừng và ớt thái chỉ cho đẹp.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm và sôi liên tục. Vị ngon, thịt lợn chín mềm, vị ngọt.

Nội tạng chín tới, ngon ngọt, không dai, không khô, không có mùi lạ. Tràng, lòng non, dạ dầy, bầu dục giòn, trắng. Các loại rau chín tới, giòn, không nát nhũn.

Trình bày hấp dẫn.

## 8. LẨU SƯỜN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Sườn hớt: | 500g |
| Dọc mùng: | 200g |
| Chuối xanh: | 100g |
| Đu đủ xanh: | 100g |
| Cà chua: | 100g |
| Quả dọc (hoặc me): | 50g |
| Mẻ: | 50g |
| Nghệ: | 20g |
| Hành hoa: | 50g |

Mùi tàu: 20g

Hành tây: 100g

Rau mùi: 30g

Bún: 500g

Tiêu muối, nước mắm, mỳ chính, hành khô, dấm, ớt tươi.

**Cách làm**

Mẻ nghiền nhỏ, lọc lấy nước, nghệ giã nhỏ vắt lấy nước.

Dọc mùng tước bỏ xơ, thái vát, bóp muối, rửa sạch, vắt khô.

Cà chua thái hình miếng cau.

Đu đủ gọt vỏ, rửa sạch, bỏ ruột, cắt miếng con chì (bằng ngón tay).

Quả dọc nướng chín, bóc vỏ, nghiền nhỏ.

Me cạo vỏ, rửa sạch luộc chín, nghiền nát, lọc lấy nước chua.

Chuối xanh tước vỏ, thái miếng con chì, ngâm nước có dấm.

Sườn chặt miếng vuông hình quân cờ, ướp mắm, muối, mẻ, nghệ, hành khô, cho lên bếp đảo săn, đổ ngập nước, nấu sôi, hớt bọt đen, đun sôi nhỏ. Cho tiếp chuối xanh, đu đủ, đun tiếp tới khi

mềm, nêm nước mắm, nước chua của quả dọc hoặc me và mỳ chính.

Hành tây thái mỏng. Hành hoa, mùi tàu, rau rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày vào đĩa.

Bún chần qua nước sôi, vẩy khô, bày vào đĩa.

Khi ăn: Đổ canh sườn trên vào nồi lẩu, cho cà chua, dọc mùng vào. Đặt lẩu trên bàn cùng với các đĩa bún, rau hành. Người ăn lấy bún vào bát kèm theo rau, múc canh đang sôi trong lẩu chan vào bát. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Canh sườn có màu vàng, sườn, đu đủ, chuối chín mềm, dọc mùng giòn. Vị ngon, ngọt, chua dịu, thơm dậy mùi của hành, rau mùi.

## 9. LẨU DẠ HEO

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Dạ dày heo: | 500g |
| Bầu dục lợn: | 200g |
| Gan lợn: | 200g |
| Trường lợn: | 100g |
| Dứa chín: | 100g |

| | |
|---|---|
| Me quả: | 50g |
| (Hoặc tai chua): | 20g |
| Tương ớt: | 10g |
| Hành hoa: | 30g |

Dầu, mắm, muối, mì chính, rau răm, mùi tàu, ớt tươi, chanh quả, nước tro, dấm, hành khô.

**Cách làm**

Dạ dày bóp rửa bằng xà phòng hoặc dấm muối, cạo sạch nhớt, rửa sạch, thái miếng, ngâm vào nước tro khoảng 1,5 đến 2 giờ; sau đó rửa lại nhiều lần bằng nước lã, thấm khô nước, bày vào đĩa.

Bầu dục lợn cắt đôi, lạng bỏ hoi, khía mắt võng, cắt miếng, ngâm nước lạnh, rửa lại, vẩy khô nước, bày vào một góc đĩa. Dạ dày, gan lợn thái miếng bày từng góc cùng với bầu dục, trường lợn cắt miếng.

Dứa gọt vỏ, bỏ lõi và mắt, cắt miếng, bày vào đĩa gia vị.

Me quả cạo sạch vỏ, luộc mềm, nghiền nát, lọc bỏ bã hoặc tai chua ngâm rửa sạch, nấu kỹ, lọc lấy nước.

Phi thơm hành khô, cho nước vào đun sôi, cho nước me (hoặc nước tai chua), mắm, muối, mỳ chính, tương ớt. Nêm vị vừa ăn, chua dịu.

Khi ăn: Đổ nước chua trên vào nồi lẩu. Đặt lẩu vào bàn, bày các đĩa dạ dày, bầu dục, gan, trường lợn vào lẩu đang sôi, tiếp theo là dứa, rau thơm. Múc vào bát ăn nóng, vắt chanh vào bát (nếu có nhu cầu).

**Yêu cầu thành phẩm**

Dạ dày, bầu dục, gan, trường trắng, chín tới, giòn. Vị ngọt, nước hơi chua, cay.

Dậy mùi thơm của răm, mùi tàu, dạ dày, bầu dục không hôi. Bày đẹp và hấp dẫn. Nước lẩu sôi liên tục.

## 10. LẨU THỊT VIÊN VỚI TÔM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt nạc vai: | 200g |
| Giò sống: | 200g |
| Tôm (biển) tươi: | 200g |
| Hành khô: | 50g |
| Rau cải thảo: | 300g |
| Rau cải cúc: | 300g |
| Hành tươi: | 100g |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 400g |
| Nước dùng lợn: | 2l |

Gừng tươi, muối, bột ngọt, nước mắm, xì dầu, tiêu, ớt tươi.

**Cách làm**

Thịt nạc vai xay hoặc băm nhỏ, trộn tiêu, nước mắm, bột ngọt, hành khô băm nhỏ.

Tôm tươi luộc chín tới, bóc vỏ bỏ đầu, thái mỏng.

Trộn đều giò sống với thịt, tôm, viên thành từng viên bằng quả táo. Bày vào đĩa.

Cải thảo, cải cúc, hành tươi sơ chế sạch, rửa, vẩy khô, cắt khúc 10-12cm, bày đĩa (riêng cải thảo chẻ dọc rồi cắt).

Mỳ sợi - bún khô chần chín, nhúng nước lạnh để ráo, bày đĩa.

Đun sôi nước dùng, cho gừng, hành khô nướng, nêm nước mắm, bột ngọt, muối vừa ăn, đổ nước dùng vào lẩu. Bày kèm theo các đĩa thịt, rau, nước chấm, ớt, mỳ sợi hoặc bún.

Khi ăn: cho nước lẩu sôi, trút thịt viên vào, lần lượt cho tiếp rau, bún... vớt ra bát, ăn kèm với nước chấm tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng lẩu trong, ngọt, thơm. Thịt viên tròn

đều, chín giòn không bã, vị ngon ngọt, thơm, không tanh.

Rau chín tới, màu sắc trắng xanh tự nhiên.

Trình bày hấp dẫn.

## 11. LẨU THỊT GIA SÚC VỚI HẢI SẢN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò (loại 1): | 300g |
| Thịt ba chỉ: | 300g |
| Thịt dê thui: | 200g |
| Mỳ sợi: | 300g |
| Thịt ngao: | 200g |
| Tôm tươi: | 200g |
| Mực nang: | 200g |
| Đậu phụ nhự: | 50g (chao) |
| Xì dầu: | 100ml |
| Dầu mè: | 50ml |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Nước mắm: | 50ml |
| Dấm chua: | 50ml |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Rau cải cay: | 300g |
| Cải cúc: | 200g |

| | |
|---|---|
| Cải thảo: | 300g |
| Chanh quả: | 2quả |
| Hành hoa: | 100g |
| Hành khô: | 30g |
| Gừng: | 50g |
| Dứa xanh: | 300g |
| Cà chua: | 200g |
| Dầu thực vật: | 100ml |

Tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Thịt bò lạng bỏ gân xơ, thái mỏng, ngang thớ, bày đĩa. Thịt ba chỉ luộc sơ qua, thái miếng mỏng, bày đĩa. Thịt bê thui thái miếng mỏng, bày đĩa. Trên bề mặt các đĩa có xoa 1 lớp dầu mè và rắc ớt, gừng thái chỉ.

Thịt ngao rửa sạch, thấm khô nước, bày đĩa, rắc tiêu, gừng, ớt thái chỉ.

Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ bỏ đầu, bày đĩa, rắc tiêu, gừng, ớt thái chỉ.

Mực nang sơ chế sạch (bóc màng đen, bỏ ruột, mai, mắt, miệng, cườm râu...), thấm khô nước, thái miếng mỏng, bày đĩa, rắc gừng, ớt thái chỉ, tiêu lên trên.

Dứa xanh gọt vỏ bỏ mắt, thái miếng, bày đĩa.

Cà chua rửa sạch, bổ miếng hình cau, bày đĩa.

Hành hoa sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Cải cay, cải cúc sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Cải thảo rửa sạch, chẻ miếng, cắt khúc, bày đĩa.

Đun sôi nước dùng, cho gừng, hành nướng, nêm nước mắm, xì dầu, mì chính vừa ăn.

Mỳ sợi chần nước sôi, nhúng lạnh, để ráo, bày đĩa.

Đậu phụ nhự quấy nhuyễn, bày chén cùng nước mắm; ớt, chanh thái miếng, bày đĩa.

Đổ nước dùng vào lẩu, bày các đĩa thịt lợn, bò, dê, ngao, mực, tôm, rau cải cúc, cải thảo, dứa, cà chua, hành hoa, mỳ sợi và các chén nước chấm, ớt, chanh đi kèm.

Khi ăn: Đun cho nước lẩu sôi, người ăn nhúng thịt, hải sản, rau, mỳ vào lẩu, ăn nóng kèm theo gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm, ngọt, ngon và sôi liên tục.

Thịt chín, không dai, các thủy sản không tanh, không dai. Rau quả chín tới, màu sắc tự nhiên.

Trình bày đẹp.

## 12. LẨU HƯƠU

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt hươu (loại 1): | 300g |
| Gân hươu tươi: | 200g |
| Nấm mỡ: | 100g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Gừng: | 30g |
| Dầu vừng: | 30g |
| Đậu phụ khô: | 50g |
| Lá hẹ: | 100g |
| Nõn rau cải: | 300g |
| Dầu, mỡ nước: | 40ml |
| Xì dầu: | 30ml |
| Hành khô: | 50g |
| Nước dùng lợn hoặc gà: | 2l |

Tiêu, muối, mỳ chính, đường

**Cách làm**

Thịt hươu thái miếng vuông quân cờ, ướp muối, xì dầu, rượu, gừng giã nhỏ.

Gân hươu cắt khúc 3cm; bóp gừng, rượu, tiêu, muối.

Hành khô bóc vỏ, lớn cắt đôi, nhỏ giữ nguyên.

Lá hẹ rửa sạch, cắt khúc.

Nõn rau cải rửa sạch, chẻ hai hoặc bốn.

Đậu phụ khô cắt hình vuông (mỗi cạnh 3cm).

Nấm mỡ chẻ đôi (lớn) hoặc giữ nguyên (nhỏ).

Đun nóng dầu hoặc mỡ, cho gân hươu vào đảo tiếp, cho thịt hươu vào đảo đều. Cho nước dùng vào đậy kín, đun sôi hớt bọt, nhỏ lửa, đun tới khi gân và thịt mềm, cho hành củ vào, nêm mỳ chính, xì dầu, đường vừa ăn.

Xếp đậu phụ khô, nấm, nõn cải vào lẩu, đổ thịt và gân hươu vào, rải lá hẹ, tưới dầu vừng. Bày lẩu kèm theo tiêu, ớt, rau thơm, xì dầu. Người ăn tự lấy vào bát ăn kèm gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu thơm, ngon, ngọt. Thịt gân hươu mềm, thơm, rau nấm giữ màu tự nhiên. Nước lẩu luôn luôn sôi.

# 13. LẨU DÊ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt dê: | 500g |
| Hành khô: | 30g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Cà chua: | 200g |
| Củ sả: | 20g |
| Gừng: | 20g |
| Hạt mùi: | 20g |
| Nghệ: | 20g |
| Bún: | 500g |

Rau mùi, mùi tàu, hành hoa, tiêu, muối, mì chính, nước mắm, ớt tươi, dầu.

**Cách làm**

Hạt mùi rang vàng, giã nhỏ. Hành tỏi khô, gừng, củ sả băm nhỏ, nghệ giã nhỏ vắt nước.

Thịt dê thái mỏng bằng bao diêm, ướp hành, tỏi, gừng, hạt mùi, nước nghệ, nước mắm, muối.

Đun dầu nóng già, phi thơm hành, tỏi, sả, cho thịt dê vào xào săn, đổ ngập nước đun sôi, hớt bọt, đun nhỏ lửa, cho sôi nhỏ, cho tiếp cà chua cắt hình

miếng cau, đun tới khi thịt mềm, nêm mắm, muối, mì chính vừa ăn.

Bún chần qua nước sôi, vẩy khô, bày vào đĩa. Hành hoa, rau mùi, mùi tàu, ớt tươi, rửa sạch, cắt nhỏ, bày vào đĩa.

Khi ăn: Đổ thịt dê sang nồi lẩu, bày lẩu cùng với bún, rau thơm các loại. Người ăn lấy bún vào bát và rau thơm, múc canh đang sôi trong lẩu chan vào bát. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Sản phẩm có màu vàng của nghệ, thịt dê chín mềm, thơm dậy mùi sả, hạt mùi, hành, mùi tàu, vị ngon ngọt, nước canh sôi liên tục.

## 14. LẨU CHÓ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt chó thui: | 600g |
| Xương chó, xương lợn: | 400g |
| Gan chó (đã luộc): | 100g |
| Dồi chó (chín): | 150g |
| Bún: | 600g |
| Riềng: | 50g |

| | |
|---|---|
| Húng quế: | 30g |
| Mùi tàu: | 30g |
| Rau ngổ: | 30g |
| Răm: | 20g |
| Hành hoa: | 50g |
| Mẻ: | 100g |
| Củ sả: | 30g |
| Mắm tôm: | 25g |
| Tương: | 30ml |

Chanh 1 quả, nước mắm, muối, mì chính, dấm bỗng, ớt tươi 2 quả.

**Cách làm**

Riềng cạo vỏ, rửa sạch cùng với củ sả giã nhỏ, vắt lấy nước. Mẻ, mắm tôm nghiền nát lọc lấy nước.

Thịt chó thui giữ lại 200g để cho vào lẩu, còn 400g thái miếng to ướp nước riềng, mẻ, mắm tôm, sả, để ngấm, hấp chín, để nguội, thái miếng mỏng bày vào đĩa.

Gan chó, dồi chó thái miếng, bày vào đĩa. Bún chần nước sôi bày vào đĩa, húng quế, ngổ, mùi tàu, răm, hành hoa rửa sạch, vẩy khô nước, thái khúc bày vào đĩa, ớt tươi thái chỉ, chanh thái miếng cùng với bã riềng bày vào đĩa.

Xương chó, xương lợn chặt miếng, thịt chó thui (200g) cắt miếng nhỏ. Xương và thịt ướp nước riềng, sả, mẻ, mắm tôm, để ngấm, cho vào nước lạnh, nấu sôi nhỏ, hớt bọt, tới khi thịt mềm thì vớt bỏ xương, nêm mắm, muối, mì chính vừa ăn, đổ vào lẩu, chế thêm nước mẻ, dấm bỗng.

Khi ăn: Bày lẩu cùng với các đĩa thịt, gan, dồi, rau thơm, chanh, ớt, riềng, bún. Người ăn lấy bún vào bát kèm với các thứ trên rồi múc canh trong lẩu đang sôi chan vào bát, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thịt chó mềm, thơm, không dai, có màu vàng nâu. Nước lẩu thơm dậy mùi mẻ, sả, riềng, bỗng rượu. Vị ngọt, ngon, chua dịu. Trình bày đẹp, hấp dẫn. Nước trong lẩu luôn luôn sôi.

## 15. LẨU DÊ THẬP CẨM

**Nguyên liệu:**

| | |
|---|---|
| Thịt dê tơ: | 500g |
| Tôm nõn khô: | 60g |
| Ghẹ: | 300g |
| Sò khô: | 100g |

| | |
|---|---|
| Đậu phụ: | 300g |
| Mỳ sợi: | 300g |
| Đẳng sâm: | 25g |
| Đương quy: | 25g |
| Cải cúc: | 200g |
| Hẹ lá: | 50g |
| Hành hoa: | 100g |
| Rau cải: | 300g |
| Nước dùng: | 2l |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Dầu mè: | 30ml |
| Tỏi khô: | 20g |
| Xì dầu: | 50ml |
| Hành khô: | 30g |
| Gừng: | 30g |
| Ớt: | 2 quả |
| Chanh: | 2 quả |

Tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Thịt dê thái miếng mỏng, ngang thớ, bóp ít dầu mè, bày đĩa, trên rắc gừng thái chỉ.

Tôm nõn khô rửa sạch, ngâm nước, vớt ráo. Sò khô rửa sạch, chần qua nước sôi, vớt ráo, trộn với

rượu, tỏi, gừng băm nhỏ, xì dầu, mỳ chính, dầu mè, bày đĩa.

Ghẹ làm chết, bóc mai, bỏ yếm, chặt chân (phần nhọn) chặt miếng, bày đĩa.

Đậu phụ cắt từng miếng, bày đĩa. Mỳ sợi chần nước sôi, rửa lại nước lạnh, để ráo, bày đĩa.

Cải cúc, cải cay, hành hoa, hẹ sơ chế, rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa. Ớt tươi, chanh quả cắt miếng, bày đĩa.

Đun nước dùng nóng, cho đẳng sâm, đương quy (bọc vải màn buộc kín), hành khô, gừng vào đun sôi, hạ nhiệt độ, đậy vung kín, đun sôi nhỏ lửa khoảng 45- 60 phút, cho tiếp tôm, sò, ghẹ, nêm xì dầu, mỳ chính, rượu.

Đổ toàn bộ vào nồi lẩu, bày kèm theo các đĩa đậu phụ, thịt dê, mỳ sợi, rau, hành hẹ, cải, ớt, chanh, xì dầu...

Khi ăn: Lẩu sôi lần lượt cho thịt dê, đậu phụ, rau các loại vào. Người ăn tự lấy ra bát ăn kèm với các gia vị.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước thơm, dậy mùi sâm quy, vị ngon, ngọt.

Thịt mềm không dai, sò mềm không dai, rau chín tới, không nhũn nát.

# 16. LẨU THỎ

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Thịt thỏ (không xương): | 500g |
| Nước dùng lợn, gà: | 2l |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Gừng: | 30g |
| Hành khô: | 30g |
| Hành tươi: | 100g |
| Cải thảo: | 300g |
| Dầu mè: | 30ml |
| Xì dầu: | 50ml |
| Ớt tươi: | 2quả |
| Phù trúc: | 100g |
| Cà chua tán (hộp): | 50g |
| Bột mỳ: | 50g |
| Lá thơm (nguyệt quế): | 2 lá |
| Tỏi khô: | 30g |
| Rau mùi: | 50g |
| Sa tế: | 20g |
| Mỳ sợi (hoặc bún khô): | 300g |
| Dầu rán: | 50ml |

Tiêu, muối, mỳ chính (bột ngọt), đường.

**Cách làm**

Thỏ sơ chế sạch (cắt tiết, lột da, lọc xương, bỏ đầu). Chặt miếng vuông, bóp gừng rượu, hành tỏi khô băm nhỏ, sa tế, tiêu, muối, đường, cà chua tán, dầu mè. Phi thơm hành tỏi băm, cho thịt thỏ vào đảo. Đậy vung, đun sôi rồi bớt lửa, nêm vị. Mỳ sợi hoặc bún khô chần nước sôi, vớt, rửa qua nước lã, vẩy khô, bày đĩa.

Cải thảo, hành tươi sơ chế, rửa sạch, phần cuống chẻ dọc, cắt khúc, bày đĩa. Ớt tươi cắt miếng bày đĩa.

Đun thịt thỏ, khi thấy thịt bắt đầu mềm thì đun nóng dầu, cho bột mỳ vào xào vàng thơm, chắt nước thỏ đổ từ từ vào bột, quấy đều tay, vừa rót vừa quấy tới khi sánh mượt, nêm vị vừa ăn rồi đổ trở lại nồi thỏ, đun 5 phút, vớt bỏ lá nguyệt quế.

Đổ toàn bộ nước và cái vào lẩu, bày kèm theo các đĩa phù trúc, cải thảo, hành mùi, mỳ sợi hoặc bún, ớt.

Khi ăn: cho phù trúc, rau, mỳ hoặc bún, múc vào bát ăn kèm gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Lẩu sánh (nước nhiều hơn cái), màu hồng đỏ, vị

ngon ngọt, thịt mềm không nát. Rau chín tới, giòn, phù trúc không nát.

## 17. LẨU GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Gà mái tơ béo: | l,4kg |
| Nấm hương nhỏ: | 20g (20 cái) |
| Giò sống: | 100g |
| Tôm tươi to: | 100g |
| Táo đỏ (tàu) khô: | 50g |
| Củ đậu: | 100g |
| Cà rốt: | 100g |
| Hạt sen: | 50g |
| Hành khô: | 30g |
| Gừng củ: | 20g |
| Xương gà, lợn: | 300g |
| Rau mùi: | 20g |

Tiêu, muối, mì chính, nước mắm.

**Cách làm**

Gà cắt tiết, làm sạch lông, mổ bỏ nội tạng, lọc lấy nạc. Xương đầu, cổ, cánh, chân và xương lợn cho vào nước lạnh nấu nước dùng, cho gừng nướng

và hành nướng vào, khi nước dùng đã ngọt và thơm thì lọc lấy nước trong, nêm vị vừa ăn.

Thịt gà lọc lấy thăn nạc trắng, giã nhuyễn thành giò rồi trộn lẫn với 1/2 lượng giò sống. Tôm tươi bóc vỏ bỏ đầu đuôi và chỉ ở lưng, giã nhuyễn tôm lẫn với giò sống còn lại, viên thành từng viên nhỏ bằng quả táo.

Nấm hương rửa sạch, ngâm nước cho nở, vắt ráo, lấy giò gà đắp đầy, nặn cho tròn.

Táo đỏ ngâm nước, cắt ngang, bỏ hạt, cắt tỉa cho giống hình tròn.

Củ đậu bóc vỏ, cắt hạt lựu to (cạnh = 1,5 cm) rồi gọt thành các viên hình tròn.

Cà rốt cũng cắt gọt giống như củ đậu.

Hạt sen ngâm nở, luộc chín bở, không nát. Táo, cà rốt và củ đậu om chín trong nước dùng gà, thêm gia vị. Số thịt gà còn lại đem tẩm ướp tiêu, muối, mỳ chính rồi cuộn lại như giò, đem gói chặt, dùng dây buộc, quấn tròn và dài như khúc mía hấp chín, để nguội, cắt thành lát mỏng. Nấm đắp giò và các viên tròn, đem luộc chín tới trong nước dùng, vớt ra để ráo.

Bày củ đậu, cà rốt, hạt sen vào một đĩa.

Bày nấm, viên tôm, thịt gà thái lát vào một đĩa.

Khi ăn: Đổ nước dùng trong vào lẩu. Bày lẩu cùng với các đĩa nấm, tôm, thịt gà, củ đậu, cà rốt, táo... Người ăn đổ các đĩa trên vào nước lẩu đang sôi, dùng muôi múc vào bát, rắc rau mùi lên trên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Các viên tôm trắng hồng, phần giò đắp ở nấm trắng, bề mặt cắt thịt gà có màu vàng trắng nâu, lát thịt gà mềm, vết cắt mịn, thơm ngon, ngọt.

Nước dùng trong, ngọt, thơm. Các viên cà rốt, củ đậu và táo chín mềm, đều và đẹp.

Trình bày hấp dẫn, nước trong lẩu sôi nhỏ liên tục.

## 18. LẨU GÀ THÁI LAN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Gà mái tơ: | 1kg - 1,2kg |
| Trứng gà lộn: | 6-12 quả |
| Nấm rơm, nấm mỡ: | 200g |
| Dừa già (cùi): | 400g |
| Hành khô: | 50g |
| Hành tây: | 150g |

| | |
|---|---|
| Nước dùng gà: | 1l |
| Củ sả: | 30g |
| Bột nghệ: | 10g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Ớt khô: | 5g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 300g |
| Mỡ nước hoặc dầu: | 50ml |
| Rau mùi, rau húng: | 100g |
| Chanh quả: | 2 quả |

Tiêu, muối, mỳ chính, xì dầu, dầu mè, đường.

**Cách làm**

Gà cắt tiết, vặt lông, rửa sạch, mổ bỏ nội tạng, lọc lấy thịt. Xương đem nấu lấy nước dùng ngọt.

Thịt gà thái miếng to bản, ướp tiêu, xì dầu, đường, hành tỏi băm nhỏ, bột nghệ, sả giã nhuyễn, cùi dừa nạo tơi, cho nước vào bóp nhuyễn, vắt lấy 1l nước.

Nấm rửa sạch (to cắt làm hai, nhỏ giữ nguyên), để ráo nước.

Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, cắt miếng vuông. Mỳ sợi hoặc bún khô chần nước sôi, xả lại nước lạnh, vẩy ráo nước, bày đĩa.

Trứng gà lộn rửa sạch bày đĩa.

Rau mùi, rau húng rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa.

Chanh cắt miếng, bày đĩa

Đun nóng dầu hoặc mỡ: cho hành, tỏi, sả băm nhỏ, cùng với ớt bột và nghệ cho thơm, đổ gà vào đảo nhanh, săn.

Nước dừa và nước dùng đun sôi, nêm muối, mỳ chính, đường, xì dầu, đổ thịt gà vào nấu 5 phút, cho nấm, hành tây vào. Đổ toàn bộ vào lẩu, tưới dầu mè lên. Bày lẩu kèm theo các đĩa trống, mỳ hoặc bún, rau thơm, chanh, ớt, xì dầu, tiêu.

Khi ăn: Đun lẩu sôi, trứng gà đập từng quả vào, người ăn tự lấy vào bát ăn kèm các gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu có màu vàng, nước hơi sánh, vị ngọt ngon, béo ngậy của dừa, mùi thơm hấp dẫn.

Thịt gà mềm, trứng gà lộn vừa chính tới, nấm, hành không mềm nát. Trình bày hấp dẫn.

# 19. LẨU VỊT

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt vịt bầu béo: | 1kg |
| Xương lợn: | 300g |

| | |
|---|---|
| Thịt nạc vai: | 100g |
| Măng tươi chua: | 250g |
| Hành hoa: | 50g |
| Hành khô: | 30g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Bún: | 600g |
| Húng quế: | 30g |
| Mùi tàu: | 30g |
| Rau mùi: | 50g |

Nước mắm, muối, mì chính, tiêu, dầu, chanh quả, gừng củ.

**Cách làm**

Vịt làm sạch, bỏ nội tạng, chặt cánh, cổ, lọc bỏ bớt xương, băm nhỏ, nước mắm, mì chính viên thành từng viên nhỏ bằng quả táo ta, rán chín. Phần vịt còn lại đem luộc chín, gỡ lấy thịt, thái miếng bằng ngón tay (mỏng và ngang thớ), bày vào đĩa cùng với viên thịt vịt. Xương lợn rửa sạch, chặt miếng cùng với xương vịt đem nấu nước dùng trong, lọc lấy nước, nêm vị vừa ăn, ta có nước dùng vịt. Măng tươi loại bỏ phần già, thái sợi mỏng (nếu là củ), hoặc tước nhỏ (nếu là măng ống), rửa sạch, luộc kỹ cho hết mùi hôi, cho vào nước dùng vịt nấu sôi kỹ cho ngấm nước ngọt.

Hành hoa, húng quế, mùi tàu, rau mùi rửa sạch, vẩy khô nước, thái khúc, bày vào đĩa.

Bún chần qua, vẩy khô nước, bày vào đĩa. Ớt tươi thái chỉ, gừng thái chỉ, chanh cắt miếng bày vào đĩa.

Khi ăn: Đổ măng đã nấu vào lẩu, bày lẩu cùng với các đĩa thịt vịt, viên vịt rán, rau thơm, ớt, gừng, chanh, nước mắm, tiêu, bún. Người ăn lấy bún vào bát cùng với thịt, chả viên, rau thơm, múc canh măng trong lẩu (đang sôi) chan lên, ăn nóng kèm với ớt, gừng, chanh tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thịt vịt mềm, ngọt, không dai, măng vàng, ngon, ngấm gia vị, thái đều sợi, nước trong và ngọt. Mùi thơm hấp dẫn. Trình bày đẹp, nước trong lẩu sôi liên tục.

## 20. LẨU CHIM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Chim câu ra ràng: | 3 con |
| Giò sống: | 100g |
| Nấm hương: | 20-24 cái nhỏ đều nhau |

| | |
|---|---|
| Nấm tuyết | 30g |
| Hạt sen: | 50g |
| Tôm tươi to đều: | 100g |
| Hành hoa: | 50g |
| Rau mùi: | 20g |
| Rau răm: | 20g |

Tiêu, muối, nước mắm, mì chính, gừng, rượu.

**Cách làm**

Chim làm chết ngạt, nhúng vào nước nóng $80^0$C, nhổ sạch lông, mổ bỏ nội tạng, lọc lấy thăn nạc dày ở ngực, thái miếng mỏng, ướp tiêu, nước mắm, hành khô băm nhỏ.

Phần còn lại lọc bỏ bớt đầu, xương sống, xương ống, băm nhỏ, ướp tiêu, muối, hành khô, trộn 1/2 lượng giò sống, viên thành viên nhỏ bằng quả táo.

Hạt sen ngâm nước, rửa sạch, luộc chín. Tôm tươi bóc vỏ, bỏ đầu, đuôi, đường chỉ ở sống lưng, giã nhuyễn, trộn với giò sống.

Nấm hương rửa sạch, ngâm nở, vắt ráo, lấy giò sống trộn với tôm, đắp đầy nấm.

Nấm tuyết ngâm nở, bỏ gốc, bóp gừng, rượu rửa sạch, vẩy ráo nước. Hành hoa, rau mùi, răm sơ chế, rửa sạch, vẩy ráo nước, thái nhỏ.

Đổ vào xương từ 1,5l nước đun sôi, cho nấm vào luộc chín, vớt ra để ráo. Cho các viên thịt chim vào luộc chín, để sôi nhẹ thêm 10 phút rồi vớt ra để ráo nước. Nêm nước mắm, muối, mì chính vừa ăn.

Bày nấm hương, viên thịt, hạt sen vào 1 đĩa. Thịt chim, nấm tuyết vào 1 đĩa. Hành hoa, rau thơm các loại bày vào một đĩa.

Khi ăn: Đổ nước dùng vào lẩu. Bày lẩu và các đĩa nấm, thịt viên, hạt sen, rau thơm kèm theo. Người ăn gạt đĩa thịt và nấm tuyết vào lẩu đang sôi, cuối cùng cho tiếp nấm hương, hạt sen, rau thơm các loại. Múc vào bát nhỏ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Các viên thịt và nấm giòn, không bã, không vỡ, nước dùng trong ngọt, thơm dậy mùi thịt chim, nấm, hành răm, hạt sen chín bở, trắng, không vỡ nát.

## 21. LẨU TRỨNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Trứng gà: | 12 quả |
| Bầu dục lợn: | 150g |
| Thịt bò: | 100g |

| | |
|---|---|
| Hành hoa: | 30g |
| Rau răm: | 20g |
| Dấm chua: | 100ml |
| Nước dùng: | 1,5l |

Tiêu, muối, mì chính, đường, gừng, ớt tươi, chanh quả.

**Cách làm**

Hoà nước dùng với dấm, muối, đun sôi, đập gừng vào, thêm mỳ chính.

Trứng gà chọn quả tươi mới, bày vào một đĩa. Bầu dục bổ đôi theo chiều dọc, lấy bỏ hoi, khía mắt võng, cắt miếng, ngâm rửa sạch.

Thịt bò thái mỏng, ngang thớ. Bày thịt bò và bầu dục vào một đĩa.

Hành hoa, rau răm sơ chế, rửa sạch, thái nhỏ, lấy vào một đĩa kèm theo chanh quả, ớt, gừng thái chỉ.

Khi ăn: Đổ nước dùng trên vào lẩu. Bày lẩu cùng với trứng, bầu dục, rau thơm, gia vị.

Người ăn đập từng quả trứng vào nước lẩu, khi lẩu sôi trở lại thì gạt đĩa bầu dục, thịt bò vào. Cuối cùng cho rau thơm, hành răm vào. Khi lòng trắng chín, dùng muôi múc trứng và bầu dục, thịt bò, nước vào bát, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Lòng trắng chín hoàn toàn, bọc kín lòng đỏ, lòng đỏ chưa chín hẳn, dẻo quánh. Bầu dục và thịt bò chín tái, không dai, mềm. Vị ngon, nước ngọt hơi chua, dậy mùi thơm của răm, hành.

## 22. LẨU HẢI SẢN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá quả: | 600g |
| Tôm tươi to: | 200g |
| Mực nang tươi: | 200g |
| Ngao (điệp): | 200g |
| Ghẹ con: | 300g |
| Cà chua: | 200g |
| Hành tây: | 100g |
| Thì là, rau ngổ: | 100g |
| Cải cúc: | 200g |
| Tai chua: | 30g |
| Dứa quả: | 200g |
| Xương lợn: | 200g |
| Tương ớt: | 20ml |
| Hành hoa: | 30g |

Chanh quả: 1 quả

Ớt tươi: 1 quả

Tiêu, muối, nước mắm, mì chính.

**Cách làm**

Cá đập chết, đánh vẩy, bỏ mang, ruột, cạo rửa sạch, thấm khô, lọc bỏ xương, da, đầu, đuôi.

Thân cá thái miếng dày 0,3 cm dọc thớ, đều nhau.

Mực tươi bóc mang, rửa sạch, khía mắt võng, thái miếng vừa ăn. Tôm tươi bóc vỏ, bỏ đầu, ướp muối, rửa sạch. Ghẹ rửa sạch, bóc mai, bỏ phổi, yếm, chặt chân nhọn, cắt làm 4, đập dập. Ngao rửa sạch chần nước sôi, lấy thịt ngao, cắt bỏ túi đen.

Quả me hoặc tai chua nấu chín, nghiền nát, lọc lấy nước chua. Xương lợn nấu nước dùng, cho tiếp xương cá, da cá, đầu cá và một chút muối, nấu nước dùng ngọt, lọc lấy nước trong. Thêm nước chua, muối, nước mắm, tương ớt, mì chính vừa ăn.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, lõi, cắt miếng. Cà chua cắt hình miếng cau. Hành tây thái mỏng; cải cúc, thì là bỏ gốc, rửa sạch, ngắt ngắn.

Chanh cắt miếng, ớt thái chỉ.

Bày cá, mực, ghẹ, ngao, tôm vào một đĩa, xếp thành từng góc cho đẹp mắt.

Bày các loại rau cải cúc, hành tây, thì là, hành hoa, chanh, ớt vào một đĩa

Khi ăn: Đổ nước dùng vào lẩu, cho cà chua, dứa vào. Bày lẩu cùng với các đĩa hải sản và rau ở trên.

Người ăn cho hải sản vào nước lẩu đang sôi, khi vừa chín tới cho tiếp rau vào. Múc vào bát. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Hải sản chín, cá, mực, ngao có màu trắng, tôm có màu hồng, ghẹ có màu đỏ, rau xanh chín tái. Sản phẩm có mùi thơm dậy của thì là, ngổ, không tanh. Nước dùng ngọt, nổi vị chua dịu, cay và sôi liên tục. Trình bày đẹp mắt và hấp dẫn.

## 23. LẨU HẢI SÂM VỚI GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Hải sâm khô: | 300g |
| Gà ri: | 1kg |
| Thịt chân giò: | 200g |
| Nhân sâm: | 20g |
| Măng tươi: | 100g |
| Nấm hương: | 30g |
| Nõn cải: | 200g |

| | |
|---|---|
| Gừng củ: | 50g |
| Cải thảo: | 100g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Dầu thực vật: | 50ml |
| Nước dùng lợn, gà: | 2l |
| Vôi ăn trầu: | 50g |
| Đu đủ xanh: | 100g |
| Nước tro: | 30ml |
| Muối: | 50g |
| Xì dầu: | 50ml |
| Tiêu: | 5g |
| Mỳ chính: | 10g |
| Vỏ quýt khô: | 30g |
| Miến dong: | 300g |
| Hành khô: | 30g |

**Cách làm**

Hải sâm ngâm nước vôi (vôi hòa nước như nước gạo trong 18-24 giờ, cạo sạch luộc kỹ cùng với gừng, vỏ quýt, bấm thấy mềm thì vớt ra để ráo, thái miếng bằng quân cờ, ngâm nước tro 30-40 phút, rửa sạch nhiều lần bằng nước lạnh, hoặc ngâm nước lạnh, thay nước nhiều lần cho hết nước tro, thấm khô, ướp tiêu, muối, mỳ chính, xì dầu.

Gà sơ chế sạch, chặt miếng, tẩm ướp tiêu, muối, xì dầu, gừng, hành băm nhỏ.

Thịt chân giò hun khói, rửa cạo sạch, thái miếng tương đương bằng hải sâm.

Nấm hương ngâm nở, vắt ráo, ướp tiêu muối, hành băm. Măng tươi thái miếng, luộc, vớt ráo.

Nõn cải rửa sạch, bỏ xơ, chẻ làm 2-4 miếng, bày đĩa. Cải thảo chẻ miếng, rửa sạch, để ráo, bày đĩa.

Nhân sâm ngâm nước, thái miếng vát mỏng.

Miến dong chần nước sôi, nhúng nước lạnh, để ráo, bày đĩa.

Đun nóng dầu, phi thơm hành, cho hải sâm vào đảo nhanh, xúc ra để riêng.

Xào tiếp thịt lợn, thịt gà, đổ nước dùng vào cùng nhân sâm, đậy vung kín om cho thịt mềm, trút hải sâm, nấm hương, măng tươi vào nấu thêm 10 phút.

Khi ăn: Đổ vào lẩu, đun sôi tiếp. Bày cùng với các đĩa miến, nõn cải, cải thảo, xì dầu, ớt, người ăn tự cho miến, rau cải thảo, nõn cải... vào lẩu, múc vào bát ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu trong, thơm, ngọt. Hải sâm mềm, không nát.

Thịt lợn và gà mềm, nấm măng chín. Trình bày hấp dẫn.

## 24. LẨU CÁ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá nạc: | 500-600g |
| Me hoặc quả dọc: | 50g |
| (Hoặc tai chua): | 30g |
| Cà chua: | 100g |
| Dứa, khế: | 100g |
| Dọc mùng: | 100g |
| Hành củ khô: | 20g |
| Hành hoa: | 30g |
| Giá đỗ: | 100g |

Rau ngổ, húng láng, mùi tàu, ớt tươi, tiêu, muối, nước mắm, mì chính, bún hoặc mỳ.

**Cách làm**

Cá cạo sạch vẩy, nhớt, bỏ ruột, màng đen, thấm khô nước, lọc bỏ xương, da (nếu cần), thái miếng đều nhau, có độ dày chừng 0,4-0,5 cm, xếp các miếng cá vào 1 đĩa.

Hành khô thái mỏng, ớt tươi thái mỏng bày cùng đĩa cá.

Dùng xương, da, đầu... cá đem nấu nước dùng trong, lọc lấy nước, cho me hoặc dọc nướng (bỏ vỏ và hạt) hoặc nước tai chua vào nêm nước mắm, muối vừa ăn, đun sôi.

Cà chua cắt miếng cau.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, lõi, cắt mỏng, khế cắt miếng mỏng.

Dọc mùng tước vỏ, thái vát, bóp muối, rửa sạch vắt khô. Giá đỗ rửa sạch, vẩy khô nước...

Rau thơm, rau ngổ, hành hoa, rau mùi tàu rửa sạch, cắt khúc.

Bày: Dứa, cà chua, khế vào một khóm trên đĩa; dọc mùng, giá đỗ, các loại rau thơm theo từng khóm; cá xếp bày vào đĩa, rắc ớt thái chỉ lên trên.

Khi ăn: Cho nước dùng cá vào lẩu, bày các đĩa cá, rau quả kèm theo. Khi nước dùng trong lẩu sôi thì cho cá vào, đảo nhẹ tay, nước sôi trở lại thì cho dứa, cà chua, khế, dọc mùng giá đỗ. Cuối cùng cho rau thơm.

**Chú ý**

Các loại cá dùng cho lẩu thường chọn loại cá nạc không có xương dăm. Vì vậy, đối với một số loại cá như cá trắm, chép, mè nếu sử dụng thì nên dùng loại to, chọn phần nạc không lẫn xương dăm.

Khi bày các đĩa nguyên liệu cần cắt thái, sắp xếp bày vào đĩa cho đẹp và hợp lý. Món lẩu cá luôn luôn ăn nóng với bún hoặc mì, không để sôi quá lâu trong lẩu.

Sau khi trút cá vào để sôi trở lại rồi giảm lửa để nồi lẩu sôi lăn tăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thịt cá trắng, chín không vỡ nát, mùi thơm, không tanh, nước lẩu trong, vị ngọt, chua dịu, thơm, các loại rau chín tới, giòn. Cắt thái, trình bày đẹp.

## 25. LẨU CÁ SẤU VỚI THỊT BÒ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt cá sấu (thăn, đuôi): | 300g |
| Xương lợn: | 300g |
| Thịt bò (Loại 1): | 300g |
| Củ sả: | 50g |
| Tỏi khô: | 30g |
| Hành khô: | 50g |
| Gừng: | 50g |
| Rượu đế: | 50ml |

| | |
|---|---|
| Dầu mè: | 30ml |
| Sa tế: | 20g |
| Cải thảo: | 300g |
| Cải cúc: | 200g |
| Rau cần: | 300g |
| Dứa xanh: | 1quả |
| Cà chua: | 100g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Chanh: | 2 quả |
| Mùi tàu: | 1 bó nhỏ |
| Mỳ sợi: | 300g |
| Hành hoa: | 100g |
| Nước dùng (xương lợn, gà, bò): | 2l |

Tiêu, muối, mỳ chính, xì dầu, đường.

**Cách làm**

Cá sấu buộc mõm, rửa sạch, cắt tiết, lột da, bỏ đầu, nội tạng, pha lọc thịt. Chọn lấy thịt thăn hoặc thịt đuôi, thái miếng mỏng, tẩm ướp: gừng, rượu, hành, tỏi khô, sả băm nhỏ, xì dầu, muối, bày đĩa, trên cùng thoa 1 lớp dầu mè và rắc ớt, gừng thái chỉ.

Thịt bò thái miếng mỏng ngang thớ, bày đĩa.

Xương lợn cho vào nấu nước dùng, lọc trong.

Bề mặt đĩa thịt thoa dầu mè, rắc ớt, gừng thái chỉ.

Cải thảo rửa sạch, chẻ dọc, cắt khúc, bày đĩa.

Cải cúc sơ chế, rửa sạch, bày đĩa.

Rau cần sơ chế (bỏ gốc, lá già) rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa. Hành hoa rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa.

Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, cắt miếng bày đĩa.

Cà chua rửa sạch, bổ miếng hình cầu, bày đĩa.

Mỳ sợi chần qua, nhúng nước lạnh, vẩy ráo, bày đĩa.

Hành hoa bỏ rễ, rửa sạch, cắt khúc bày đĩa, cùng với mùi tàu rửa sạch.

Chanh quả cắt miếng, ớt tươi cắt miếng, bày đĩa.

Đun sôi nước dùng, cho sa tế, gừng, hành nướng, muối, xì dầu, mỳ chính, đường, rượu đế vào, nêm vừa ăn.

Đổ nước dùng vào lẩu, bày các đĩa thịt bò, cá sấu, rau cải, cần, cải thảo, dứa, cà chua lên bàn ăn kèm mỳ sợi, hành hoa, mùi tàu và các chén gia vị chanh, ớt...

Khi ăn: Đun sôi nước lẩu; người ăn cho thịt, cá, rau, mỳ... vào lẩu, lấy ra bát, ăn kèm các gia vị.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngọt, thơm, sôi liên tục.

Thịt, cá chín không dai, mềm, vị ngon, thơm, cá không tanh. Rau quả chín tới, giữ màu sắc tự nhiên của nguyên liệu.

## 26. LẨU CÁ CHÌNH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá chình: | 600g |
| Thịt chân giò: | 200g |
| Nghệ: | 10g |
| Nước bỗng rượu: | 100ml |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Hành khô: | 30g |
| Củ sả: | 20g |
| Cải xanh: | 200g |
| Cải cúc: | 200g |
| Cải thảo: | 200g |
| Hành hoa: | 100g |
| Cần: | 200g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Bún: | 500g |
| Thì là: | 100g |
| Gừng: | 30g |

Dầu, mỡ: 50ml

Khế chua: 50g

Cà chua: 100g

Dứa xanh: 200g

Tiêu, muối, nước mắm, mỳ chính.

**Cách làm**

Cá chình sơ chế sạch, rút xương, thái miếng, ướp gừng, sả giã nhỏ cùng muối, tiêu, bày đĩa.

Thịt chân giò cạo sạch lông, luộc chín, thái miếng, bày đĩa.

Cải xanh, cải cúc, rau cần, hành hoa, cải thảo sơ chế, rửa sạch, vẩy khô nước, cắt khúc, bày đĩa. Thì là sơ chế, rửa sạch, vẩy ráo, cắt khúc, bày đĩa. Cà chua, khế cắt miếng, bày đĩa.

Nghệ cạo vỏ, rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước. Đun dầu, mỡ nóng, cho hành khô, sả, gừng phi thơm, đổ nước dùng vào, cho nước bỗng rượu, nước nghệ, muối, nước mắm, mỳ chính.

Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, cắt miếng, bày đĩa.

Đổ nước dùng vào lẩu. Bày kèm theo các đĩa cá, thịt chân giò, rau cải, cần, cải cúc, cải thảo, cà chua, khế, dứa, hành hoa, thì là, ớt thái chỉ, nước mắm, bún.

Khi ăn: Đun lẩu sôi, cho khế, cà chua, cá, chân giò vào trước, tiếp theo cho các loại rau vào. Người ăn tự lấy ra bát ăn với bún, gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng lẩu trong, thơm, màu vàng, vị ngon ngọt, nổi chua. Thịt cá chín tới, rau chín tới, vị ngon ngọt, hơi chua cay.

## 27. LẨU CÁ BA SA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá ba sa: | 1kg |
| Dọc mùng: | 200g |
| Dứa xanh: | 1quả (500g) |
| Cà chua: | 100g |
| Nước dùng cá hoặc lợn: | 2l |
| Me chua: | 50g |
| (Hoặc tai chua: | 30g |
| Hoặc quả dọc: | 100g) |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 50g |
| Rau cải cay: | 300g |
| Rau cần: | 300g |

| | |
|---|---|
| Cải cúc: | 200g |
| Gừng củ: | 30g |
| Ớt tươi: | 2quả |
| Nước mắm: | 100ml |
| Xì dầu: | 50ml |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 300g |
| Rau ngổ, mùi tàu: | 50g |

Tiêu muối, mỳ chính, đường.

**Cách làm**

Cá ba sa bỏ mang, ruột, vây, rửa sạch, lọc lấy phi lê cá, thấm khô nước, thái miếng vát đều, bày đĩa, trên mặt rắc gừng và ớt thái chỉ.

Đầu cá và xương đem nấu nước dùng trong, lọc bỏ xương.

Dọc mùng tước xơ, cắt vát, bóp muối, rửa sạch, vắt khô. Bày đĩa.

Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng, bày đĩa.

Khế cắt diềm các múi, rửa sạch, cắt miếng, bày đĩa.

Cà chua rửa sạch, cắt miếng, bày đĩa.

Rau cải sơ chế, rửa sạch, vẩy ráo, cắt khúc, bày đĩa.

Cải cúc bỏ rễ, rửa sạch, vẩy khô, bày đĩa.

Rau cần bỏ gốc, lá già (chỉ lấy thân trắng), rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần nước sôi, nhúng lạnh, vẩy ráo nước, bày đĩa.

Me quả cạo vỏ, luộc chín, nghiền nhỏ, lọc lấy nước chua.

Nếu là tai chua khô: rửa sạch, đem nấu sôi 10 phút, lọc lấy nước chua (bỏ bã).

Nếu là quả dọc: đem nướng chín, rửa qua, bóc bỏ vỏ, hòa vào nước nghiền nhỏ, bỏ hạt, lấy nước chua có lẫn thịt quả.

Hành hoa, rau ngổ, mùi tàu sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Nước dùng cá hoặc nước dùng lợn, hoặc cả 2 pha lẫn, đem đun sôi cho thêm nước chua, nước mắm, đường, muối, mỳ chính, hành khô, tiêu vừa ăn. Đổ nước dùng vào lẩu, bày cùng với các đĩa cá, rau quả, mỳ sợi bún, nước chấm, ớt, chanh...

Khi ăn: Nước trong lẩu sôi thì cho cà chua, dứa, khế, cá và các loại rau vào. Lấy ra bát ăn kèm các gia vị.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm không tanh, ngon ngọt và nổi chua.

Cá trắng vừa chín tới, không nát, các loại rau quả giữ được màu sắc tự nhiên, chín tái, giòn.

Nước dùng đảm bảo sôi liên tục.

**Chú ý**

Khi trình bày các nguyên liệu nên bày cá riêng. Các loại rau quả có thể bày chung nhưng tách biệt rõ ràng.

## 28. LẨU CHẢ CÁ - MỰC (CHUA)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Mực nang hoặc ống tươi, to: | 500g |
| Cá nạc (trắm, cá quả, thác lác, thu): | 500g |
| Đậu quả xương rồng (đậu bắp): | 200g |
| Rau cải xanh: | 200g |
| Rau cần: | 200g |
| Dứa xanh: | 1 quả |
| Cà chua: | 100g |
| Dọc mùng: | 200g |
| Khế chua: | 100g |
| Me chua nhuyễn: | 50g |
| Giá đỗ: | 100g |
| Rau ngổ: | 50g |

| | |
|---|---|
| Mùi tàu: | 50g |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 50g |
| Ớt tươi: | 3 quả |
| Chanh quả: | 1quả |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 300g |
| Nước dùng lợn - cá: | 2l |

Tiêu, muối, mỳ chính, đường.

**Cách làm**

Cách làm chả mực và cá giống như món lẩu ngọt trên.

Đậu xương rồng rửa sạch, cắt vát dày 1cm, bày đĩa.

Rau cải sơ chế sạch, rửa, vẩy ráo, cắt khúc. Rau cần bỏ phần già, chọn thân trắng, rửa sạch rau cải, cần, giá đỗ, bày vào đĩa.

Dọc mùng tước xơ, thái vát, bóp muối, rửa sạch vắt khô. Cà chua rửa sạch, thái hình miếng cau. Khế chua cắt diềm các múi, rửa sạch, thái miếng. Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng. Tất cả bày vào đĩa.

Hành hoa sơ chế, rửa cắt khúc. Rau ngổ, mùi tàu rửa sạch. Bày đĩa.

Ớt thái miếng, chanh cắt miếng, bày đĩa.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần, nhúng nước, để ráo, bày đĩa.

Me quả cạo vỏ luộc chín, nghiền lấy nước trong.

Nếu là me nhuyễn thì cho vào nước quấy tan, lọc qua bỏ bã, lấy nước trong.

Nước dùng đun sôi, cho nước me, muối, nước mắm vào lẩu. Bày cùng với các đĩa mực, cá, rau.

Khi ăn: cho lần lượt mực, cá, khế, dứa, cà chua, dọc mùng, giá, đậu xương rồng, cải xanh, rau cần, hành hoa, mỳ sợi, bún. Người ăn múc ra bát ăn kèm rau thơm. Chanh ớt, nước chấm tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm ngọt, nổi vị chua; cá, mực giòn, trắng đều, đẹp. Các loại rau chín tới, mùi thơm, không tanh. Màu sắc tự nhiên. Trình bày đẹp.

## 29. LẨU CHẢ CÁ - MỰC (NGỌT)

**Nguyên liệu**

Mực nang hoặc ống tươi to: 500g
Cá nạc (trắm, cá quả, thác lác, thu...): 500g
Rau cải cay: 300g

| | |
|---|---|
| Cải cúc: | 200g |
| Rau cần: | 200g |
| Thì là: | 50g |
| Gừng củ: | 30g |
| Nấm rơm tươi: | 50g |
| Ngó sen (củ): | 100g |
| Mỳ sợi hoặc bún khô: | 300g |
| Riềng: | 20g |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 100g |
| Cà chua: | 100g |
| Mùi tàu: | 30g |
| Nước dừa tươi: | 2l |

Xì dầu, muối, bột ngọt, đường, ớt tươi.

**Cách làm**

Mực mổ bỏ túi mực, ruột, mai. Bóc màng đen, bỏ mắt, miệng, tuốt cườm ở râu; rửa sạch, thấm khô nước, thái miếng, giã hoặc xay nhuyễn, trộn tiêu, muối, thì là thái nhỏ, đánh dẻo, viên thành từng viên bằng quả táo.

Cá nạc lọc bỏ xương da, giã hoặc xay nhuyễn, trộn tiêu, muối, nước riềng, hành khô băm nhỏ, thì là thái nhỏ, bột ngọt, trộn kỹ, viên như mực.

Nước dùng, nước dừa đun sôi, thả viên mực, viên cá vào luộc chín tới, vớt ráo, bày đĩa.

Nêm nước dùng, cho gừng, củ hành khô nướng, nước mắm, xì dầu, mỳ chính vừa ăn, thêm chút đường. Củ sen, ngó sen thái vát mỏng, rửa nước có pha dấm. Vớt ra để ráo, bày đĩa.

Cải cay, rau cần (bỏ phần già), cải cúc sơ chế sạch, rửa sạch, vẩy ráo nước, cắt khúc, bày đĩa.

Nấm rơm tươi rửa sạch, to cắt đôi, nhỏ giữ nguyên, bày đĩa; cà chua rửa sạch, bổ miếng cau, bày đĩa. Hành hoa rửa sạch, cắt khúc, mùi tàu rửa sạch, thái nhỏ, vẩy khô, bày đĩa.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần, rửa nước lạnh, vớt ráo, bày đĩa.

Cho nước dùng dừa vào lẩu bày kèm theo các đĩa: củ sen, mực, cá, rau, nấm, cà chua, hành, mùi tàu, mỳ sợi hoặc bún, cùng nước chấm, ớt tiêu...

Khi ăn: Đun nồi lẩu sôi, lần lượt cho củ sen, viên mực, cá, các loại rau, nấm, cà chua, mỳ, hành... Ăn kèm gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Mực, cá trắng giòn, không tanh, thơm, ngọt ngon, hình dạng tròn đều đẹp, củ sen chín, các loại

rau chín tới, không nhũn nát. Trình bày đẹp. Nước dùng trong ngọt.

## 30. LẨU TÔM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Tôm tươi to đều con: | 300g |
| Tương ớt: | 5ml |
| Me quả hoặc tai chua: | 50g |
| Dứa chín: | 100g |
| Cà chua: | 100g |
| Giá đỗ: | 100g |
| Rau cần: | 100g |
| Hành hoa: | 20g |
| Nước dùng xương lợn: | 1l |

Nước mắm, muối, mì chính, thì là, tiêu, ớt, bún hoặc mì.

**Cách làm**

Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu và đường chỉ ở lưng (giữ lại đuôi), dùng giấy thấm khô nước. Đầu và vỏ tôm giã nát nấu nước dùng, lọc bỏ bã, hòa lẫn với nước dùng xương.

Me quả cạo sạch vỏ, đun mềm, nghiền nát lọc

lấy nước chua, hoặc tai chua rửa sạch cho nước vào đun kỹ, lọc lấy nước trong.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, bỏ lõi, cắt miếng mỏng, cà chua bổ hình miếng cau, giá rửa sạch vẩy ráo. Rau cần bỏ lá già, lấy thân nõn trắng, rửa sạch, cắt khúc.

Bày tôm thành hoa vào đĩa cùng với dứa, cà chua, hành hoa, rau cần, giá đỗ, thì là.

Đun nước dùng tôm, nêm nước chua, muối, nước mắm, mỳ chính, tương ớt cho nổi vị ngọt, chua, cay, đổ vào lẩu.

Khi ăn: Bày các đĩa tôm, rau gia vị và quả tươi lên bàn ăn cùng với nước dùng trong lẩu sôi liên tục. Người ăn lần lượt cho tôm vào, tiếp theo là dứa, cà chua, giá, rau cần, hành hoa, thì là. Múc vào bát, ăn nóng với bún hoặc mì.

**Yêu cầu thành phẩm**

Tôm có màu hồng đỏ, rau cần có màu xanh, trắng, xen lẫn màu đỏ thẫm của cà chua và trắng của giá, vàng của dứa.

Các loại rau chín tới và giòn. Vị ngọt, cay và hơi chua. Dậy mùi thơm của tôm, thì là, dứa.

# 31. LẨU TÔM HÙM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Tôm hùm: | 800-1000g |
| Ngao: | 300g |
| Mực tươi: | 500g |
| Dứa xanh: | 1quả |
| Khế xanh: | 2 quả |
| Cà chua: | 200g |
| Me chua: | 50g |
| Đậu phụ khô: | 100g |
| Miến dong: | 200g |
| Cải thảo: | 300g |
| Cải cay: | 300g |
| Cần: | 300g |
| Thì là: | 100g |
| Hành hoa: | 100g |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Hành khô: | 50g |
| Gừng củ: | 50g |
| Ớt tươi: | 3 quả |
| Chanh quả: | 2 quả |

Tiêu, muối, xì dầu, mỳ chính, dầu vừng.

Nước chấm chua, cay, mặn, ngọt.

**Cách làm**

Tôm hùm sơ chế sạch, bóc vỏ, đầu, lấy thịt, giữ nguyên hình, thấm khô, ướp rượu, nước gừng, muối, tiêu, thái lát ngang thớ bày đĩa, rắc gừng, ớt thái chỉ, thoa nhẹ dầu vừng lên trên.

Ngao, sò ngâm rửa sạch, cắt, bày đĩa.

Mực tươi bỏ túi mực, ruột, mai, bóc màng, thấm khô. Đầu mực bỏ mắt, tuốt sạch cườm ở râu và màng đen, thấm khô. Khía hoa, thái miếng bày hình con mực lên đĩa, tẩm chút rượu hòa gừng, rắc gừng, hành lá, ớt thái chỉ lên trên.

Dứa xanh gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng, bày đĩa. Khế chua gọt rìa múi, rửa sạch, thái miếng, bày đĩa.

Cà chua rửa sạch, thái hình miếng cau, bày đĩa.

Miến dong chần qua, nhúng nước lạnh, để ráo, bày đĩa. Đậu phụ khô (phù trúc) chần qua, cắt miếng, bày đĩa.

Rau cần, cải xanh, thì là, hành hoa sơ chế, rửa sạch, ngâm nước, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Nước mắm pha chua, cay, mặn, ngọt, bày bát; ớt thái mỏng, chanh cắt miếng, bày đĩa.

Nước dùng lợn đun sôi, nêm vị me chua, nước mắm, muối, mỳ chính, gừng nướng, hành nướng. Đổ nước dùng vào lẩu.

Khi ăn bày kèm các đĩa tôm, mực, ngao, rau các loại, quả các loại, rau gia vị, chanh, ớt, xì dầu, nước chấm, đậu phụ khô, miến. Người ăn cho đậu phụ khô vào trước rồi lần lượt cho mực, tôm, ngao, rau... ăn kèm với gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Tôm tươi trong, mực trắng, thơm, ngon, không tanh, các loại rau chín tới. Nước lẩu trong, ngọt, vị hơi chua. Trình bày hấp dẫn.

## 32. LẨU LƯƠN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lươn to: | 500g |
| Me quả: | 50g |
| (Hoặc tai chua: | 20g) |
| Khế xanh: | 100g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Rau ngổ: | 50g |
| Mùi tàu: | 20g |

Hành hoa: 30g

Hoa chuối: 200g

Nghệ: 20g

Nước mắm, muối, đường, mì chính, dấm, dầu, bún hoặc mỳ sợi.

**Cách làm**

Lươn làm sạch nhớt, mổ bỏ ruột, rút bỏ xương, thái miếng vuông.

Xương đầu, đuôi cho vào nước, nấu thành nước dùng, lọc bỏ bã, lấy nước dùng trong.

Me luộc mềm, nghiền nhỏ, lọc lấy nước chua, tai chua ngâm rửa sạch, luộc kỹ, lấy nước chua, khế chua rửa sạch, cắt thành sợi mỏng.

Hoa chuối bỏ bẹ già, thái mỏng, ngâm nước có pha dấm.

Rau ngổ, mùi tàu rửa sạch, cắt khúc, hành hoa sơ chế sạch, thái khúc. Nghệ giã nhỏ, hòa ít nước, vắt lấy nước đặc.

Bày lươn vào một đĩa, rắc ớt thái chỉ.

Bày hoa chuối, khế, hành hoa vào một đĩa.

Bày rau ngổ, mùi tàu vào một đĩa.

Đun sôi nước dùng lươn, cho nước mắm, muối, nước chua (me, tai chua), đường, phi hành khô cho ớt, nghệ vào.

Khi ăn: Đổ nước dùng vào lẩu, bày lẩu cùng với đĩa lươn, hoa chuối, rau ngổ, nước lẩu sôi thì gạt đĩa lươn vào trước, sôi nhẹ trở lại cho tiếp hoa chuối, khế, hành hoa, rau ngổ, mùi tàu... Múc từng bát ăn nóng với bún hoặc mỳ.

**Yêu cầu thành phẩm**

Lươn chín tới. Nước dùng trong, ngọt, cay, chua dịu. Rau giòn, không nhũn nát, lươn chín tới, có màu vàng nhạt, không tanh, thơm dậy mùi rau ngổ, mùi tàu.

## 33. LẨU ỐC (NGỌT)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ốc nhồi to, đều con: | 20 con |
| Giò sống: | 100g |
| Nấm hương: | 20g |
| Thịt gà luộc: | 200g |
| Xương gà hoặc lợn: | 500g |
| Hành khô: | 30g |
| Gừng: | 20g |
| Chanh quả: | 1 quả |
| Lá chanh: | 0,5g |

Tiêu, muối, nước mắm, mì chính, lá chanh, dấm.

**Cách làm**

Xương gà (lợn) nấu nước dùng trong, cho gừng nướng và hành nướng vào đun nhỏ lửa, lọc bỏ bã, nấu thêm 20 phút, ốc ngâm nước gạo trong 24 giờ, rửa sạch, ngâm nước vôi loãng 15 phút, sau đó vẩy mạnh, thịt ốc rơi ra, cắt hoi miệng ốc, bỏ ruột, bóp nhẹ muối dấm cho trắng, rửa sạch, vẩy khô nước. Nấm hương ngâm, rửa sạch, vắt ráo nước, lấy 1/3 thái chỉ nhỏ, trộn với giò sống, nhồi vào túi ốc, sửa nắn cho ốc căng, phẳng đẹp.

Khi nước dùng sôi thơm vị ngọt thì lọc bỏ bã, đun sôi nhỏ, nêm gia vị vừa ăn, thả các con ốc vào luộc chín tới, vớt ra, bày vào đĩa. Nấm hương còn lại cũng thả vào đun sôi 2 phút, vớt ra bày vào đĩa cùng với lá chanh thái nhỏ.

Khi ăn: Đổ nước dùng vào lẩu. Bày lẩu trên bàn cùng với các đĩa ốc, nấm, thịt gà rắc lá chanh. Người ăn gạt các đĩa ốc, nấm, thịt gà vào nước lẩu đang sôi, múc vào bát, rắc lá chanh, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Ốc trắng, giòn, ngọt không dai, không tanh.

Nước dùng trong màu hổ phách, vị ngọt, thơm dậy mùi lá chanh. Nước lẩu sôi nhỏ lăn tăn liên tục trong quá trình ăn, lá chanh thái nhỏ.

## 34. LẨU ỐC (CHUA)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ốc nhồi to béo: | 20 con |
| Cà chua: | 200g |
| Me quả: | 50g |
| (Hoặc tai chua): | 20g |
| Dấm bỗng: | 150ml |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 50g |
| Dầu thực vật: | 50ml |
| Tương ớt: | 10g |
| Nghệ: | 10g |
| Tía tô: | 50g |
| Mùi tàu: | 30g |
| Rau mùi: | 20g |
| Nước dùng nấu từ xương lợn: | 2l |

Muối, nước mắm, mì chính, đường, ớt tươi, dấm, chanh quả.

**Cách làm**

Ốc nhồi ngâm nước gạo đặc trong 24 giờ, rửa sạch đất, chặt trôn, cạy miệng, ngâm thêm 15 phút trong nước vôi, vớt ra, khều lấy thịt ốc, bỏ hoi ở miệng, bỏ ruột, bóp dấm muối cho trắng, rửa sạch, cắt đôi, ướp nước mắm, dấm bỗng, ớt, hấp chín tới, bày ốc vào một đĩa. Nước hấp giữ lại để nấu.

Quả me cạo vỏ, luộc mềm, nghiền nhỏ, lọc lấy nước chua, hoặc dùng tai chua ngâm rửa sạch, nấu kỹ, lọc lấy nước chua.

Cà chua thái hình miếng cau.

Nghệ giã nhỏ, vắt lấy nước.

Hành khô thái mỏng. Đun dầu nóng già, phi vàng hành, tưới lên đĩa ốc.

Hành hoa và các loại rau tía tô, mùi tàu, rau mùi, rửa sạch, vẩy khô, thái nhỏ, bày vào đĩa.

Đun dầu nóng già, phi thơm hành, tương ớt, cà chua, nước nghệ đảo đều, đổ nước dùng, nước hấp ốc, dấm bỗng, nước me hoặc nước tai chua, mắm, muối, đường, mì chính, nêm vừa ăn, đổ vào lẩu.

Bún chần qua nước sôi, vẩy khô, bày vào đĩa.

Khi ăn: Bày lẩu cùng với các đĩa ốc, rau gia vị, bún, nước mắm chanh ớt. Người ăn lấy bún vào

bát kèm theo ốc, rau thơm, múc nước dùng đang sôi trong lẩu chan lên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Ốc không dai, giòn, ngon, không tanh. Nước dùng trong, có màu hồng nhạt, vị ngọt, chua dịu, nổi mùi thơm của ốc, bỗng rượu, tía tô. Nước lẩu sôi liên tục.

## 35. LẨU ỐC - MỀ GÀ CHAY

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ốc chay: | 300g |
| Mề gà chay: | 300g |
| Đậu phụ: | 300g |
| Cải xanh: | 200g |
| Cải thảo: | 200g |
| Cà chua: | 200g |
| Hành hoa: | 100g |
| Hành khô: | 30g |
| Nghệ tươi: | 30g |
| Mẻ: | 100g |
| Rau mùi: | 50g |
| Thì là: | 50g |

| | |
|---|---|
| Xì dầu: | 50ml |
| Tương ớt: | 50g |
| Bún: | 500g |
| Dầu rán: | 50ml |

Tiêu, muối, mỳ chính, nước tương.

**Cách làm**

Ốc chay bỏ nước (nước ngâm), lấy ruột, bỏ vỏ, vẩy ráo, tẩm ướp hành khô băm nhỏ, tiêu, muối, mỳ chính, nước nghệ (nghệ giã nhỏ vắt lấy nước).

Mề gà chay cắt túi, bỏ nước, cắt miếng, vẩy ráo nước, ướp tiêu, bột ngọt, hành khô băm nhỏ, đậu phụ thái miếng quân cờ, rán vàng bằng dầu thực vật.

Cải xanh, cải thảo, hành hoa, thì là sơ chế, rửa sạch, vẩy ráo, cắt khúc 8-10cm, bày đĩa.

Mẻ nghiền nát, lọc bỏ bã.

Nghệ gọt vỏ, rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước.

Cà chua thái miếng cau.

Đun nóng dầu, cho hành củ thái mỏng vào phi thơm, cho cà chua vào đảo kỹ, cho tiếp ốc, mề gà vào đảo đều. Cho nước vào đun sôi, cho mẻ, bột ngọt, muối, xì dầu, tương ớt, mỳ chính... vừa ăn.

Đổ toàn bộ vào lẩu, bày kèm các đĩa đậu phụ, rau các loại (cải xanh, cải thảo, hành hoa, thì là), bún và nước chấm ớt...

Khi ăn, nước dùng trong lẩu sôi, cho rau, đậu phụ vào, múc ra bát ăn kèm bún và các gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Ốc, mề gà chay giòn, thơm ngon ngọt, rau chín tới màu lẩu vàng, vị hơi chua của mẻ, cay, nước lẩu sôi liên tục.

## 36. LẨU ẾCH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ếch to đều con: | 600g |
| Tôm tươi đều con: | 100g |
| Dầu thực vật: | 30ml |
| Hành khô: | 30g |
| Nghệ: | 20g |
| Mẻ: | 50g |
| Quả me: | 50g |
| (Hoặc khế, quả dọc): | 10g |
| Dọc mùng: | 100g |
| Măng chua: | 100g |
| Hành hoa: | 30g |
| Mùi tàu: | 20g |
| Hành tây: | 50g |

| | |
|---|---|
| Hoa chuối: | 100g |
| Tương ớt: | 10g |
| Ớt tươi: | 2 quả |
| Bún: | 500g |

Tiêu, muối, nước mắm, mì chính, dấm, chanh.

**Cách làm**

Ếch chặt đầu, lột da, mổ bỏ nội tạng, bỏ chân (bàn chân), chặt giữ nguyên đùi, thân chặt đôi, bỏ xương sống. Da ếch bóp muối, dấm cho trắng sạch, thái miếng bằng ngón tay.

Bày đùi ếch (đã tẩm ướp muối mì chính, hạt tiêu) vào một đĩa.

Khế thái chỉ, hoa chuối thái mỏng ngâm nước có pha dấm, hành tây thái mỏng, bày vào đĩa, quả dọc nướng chín, bóc bỏ vỏ, bỏ hạt, luộc sôi, nghiền nát (hoặc me cạo vỏ, luộc mềm, nghiền nhỏ, lọc lấy nước chua).

Mẻ nghiền nhỏ, nghệ giã nhỏ, cả 2 thứ trên lọc lấy nước. Dọc mùng tước xơ, thái vát, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

Tôm tươi cắt bỏ đầu, đuôi, rửa sạch.

Măng chua rửa sạch, luộc qua, vớt để ráo. Bún chần qua nước sôi, vẩy khô, để ráo, bày vào đĩa.

Hành hoa, mùi tàu, rau mùi sơ chế sạch, rửa, vẩy khô nước, cắt nhỏ, bày vào đĩa cùng với ớt thái chỉ, chanh cắt miếng.

Phi thơm hành củ, cho da ếch, thân ếch vào xào, nêm nước mắm, nước mẻ, nghệ đảo đều, cho tiếp tôm, tương ớt, đổ nước vào đun sôi nhỏ, cho tiếp nước chua, măng, muối, mắm, mì chính, nêm vừa ăn.

Khi ăn: Đổ canh đã nấu và dọc mùng vào lẩu. Đặt lẩu trên bàn cùng với các đĩa đùi ếch, hoa chuối, khế, rau gia vị, bún... Người ăn lần lượt cho ếch, hoa chuối, khế vào lẩu đang sôi; lấy bún và rau gia vị vào bát, múc canh trong lẩu đang sôi chan vào, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Ếch, tôm chín ngọt, thơm không tanh, dọc mùng, măng, hoa chuối chín giòn, không nhũn nát, thịt ếch trắng, măng trắng vàng, hoa chuối không thâm đen. Mùi thơm hấp dẫn, vị ngon, ngọt, chua dịu, hơi cay. Trình bày đẹp.

## 37. LẨU CUA ĐỒNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cua đồng: | 500g |
| Cà chua: | 200g |

| | |
|---|---|
| Me quả: | 50g |
| Dấm bỗng: | 100g |
| Mỡ, khô: | 30g |
| Hành hoa: | 30g |
| Hành tây: | 30g |
| Xà lách hoặc rau diếp: | 200g |
| Tương ớt: | 10ml |
| Bún lá: | 500g |

Rau kinh giới, tía tô, mùi, húng láng, ớt tươi. Muối, nước mắm, mắm tôm, mì chính, chanh quả, hành khô.

**Cách làm**

Cua đồng cho nước vào ngập, rắc ít muối, quấy, rửa sạch, xé bỏ mai, bỏ miệng, bỏ yếm, giã (hoặc xay) nhỏ, hòa nước lạnh, lọc bỏ bã, khều gạch ở mai, để riêng.

Cà chua cắt hình miếng cau.

Quả me cạo vỏ, luộc chín, nghiền nhỏ, lọc lấy nước.

Mỡ khô băm nhỏ, cho vào chảo rán, khi chảy mỡ thì cho hành khô thái mỏng vào phi thơm với tương ớt, tiếp đó cho gạch cua vào chưng vàng, thơm, đổ ra bát. Hành tây thái mỏng, xà lách hoặc rau diếp rửa sạch, vẩy ráo nước. Rau thơm (tía tô, kinh giới,

mùi, húng láng) rửa sạch, vẩy ráo. Các loại rau trên đem thái nhỏ, bày vào đĩa cùng với hành tây.

Đun nước cua đã lọc, cho muối, mắm tôm hòa vào nước lạnh, chắt bỏ bã, cho nước me, dấm bỗng vào đun sôi nhẹ, đậy vung 5 phút, nêm vừa vị, cho cà chua vào đun sôi, cho gạch cua đã chưng vào.

Khi ăn: Đổ canh cua vào lẩu cùng với hành hoa thái nhỏ, cho lẩu sôi âm ỉ.

Bày kèm theo các đĩa bún, rau hành, bát nước mắm chanh ớt. Người ăn lấy bún cho vào bát cùng với rau rồi múc nước trong lẩu dội lên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước canh vàng hồng, váng vàng ươm nổi trên mặt, thịt cua đóng thành mảng không bị vỡ nát, nước canh trong, thơm mùi gạch cua chưng và bỗng rượu, không tanh. Vị ngon, ngọt hơi chua dịu. Nước trong lẩu sôi nhỏ liên tục.

## 38. LẨU CUA BỂ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cua bể: | 600g |
| Dứa quả: | 100g |

| | |
|---|---|
| Cà chua: | 200g |
| Dấm bỗng rượu: | 150ml |
| Hành hoa: | 30g |
| Hành khô: | 20g |
| Me quả: | 50g |
| Hoặc tai chua: | 20g |
| Tương ớt: | 10ml |
| Rau răm: | 20g |
| Tôm to tươi: | 100g |
| Ớt tươi: | 1 quả |

Mùi tàu, dầu, muối, nước mắm, mì chính, chanh, tiêu.

**Cách làm**

Cua rửa thật sạch, bóc bỏ mai, yếm, phổi, chặt bỏ bớt chân nhọn, thân và càng đập dập, chặt thành miếng, xếp thành hình cua, bày vào đĩa, rắc tiêu. Tôm tươi cắt bỏ đầu, rửa sạch, bày một đĩa. Dứa gọt vỏ, bỏ mắt và lõi, cắt miếng.

Cà chua cắt miếng hình cau. Rau răm, hành hoa, mùi tàu rửa sạch, cắt khúc, bày vào đĩa. Dứa, cà chua bày vào đĩa, mỗi thứ một góc.

Me cạo vỏ, rửa sạch, luộc nhừ, nghiền nát, lọc bỏ bã, lấy nước chua. Tai chua ngâm rửa sạch, luộc lấy nước chua.

Đun nóng dầu, cho hành khô băm nhỏ, tương ớt vào phi thơm, đổ nước vào, cho nước me hoặc nước tai chua, nước mắm, muối, dấm bỗng, nêm vừa vị, đun sôi.

Khi ăn: Đổ nước trên vào lẩu, đun sôi nhẹ, bày cùng với các đĩa cua, tôm, dứa, cà chua, rau thơm, chanh, ớt.

Nước lẩu sôi thì gạt cua, tôm vào lẩu, đợi nước sôi lại cho tiếp dứa, cà chua, rau thơm vào. Múc vào bát ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thân cua trắng, càng đỏ au. Xương cua mềm, thịt dai, chắc, dóc xương, vị ngon, ngọt, chua dịu, cay, thơm, không tanh. Nước trong lẩu sôi liên tục.

## 39. LẨU MỰC

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Mực nang tươi: | 600g |
| Nước dừa tươi: | 1l |
| Dấm chua: | 100ml |
| Dứa quả: | 100g |
| Khế: | 100g |

Chuối xanh: 150g

Bánh đa nem: 20 cái

Rau thơm các loại: mùi, húng, thì là, mắm nêm, tiêu, muối, mì chính, ớt tươi, tương ớt, tỏi khô.

**Cách làm**

Mực sơ chế sạch (bóc bỏ màng, mai, ruột, túi mực), khía dọc thân mực thành các đường song song (mỗi đường khía cách nhau gần bằng 0,5cm), thấm khô nước rồi thái mỏng, ngang thớ, bày vào đĩa. Chuối xanh tước vỏ, chẻ mỏng, cắt ngắn 5cm, ngâm nước có pha dấm chua.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, bỏ lõi, cắt miếng mỏng. Khế sơ chế sạch, cắt miếng mỏng, kích thước bằng miếng chuối, dứa.

Rau thơm các loại và thì là sơ chế, rửa sạch, vẩy khô nước.

Bánh đa nem cắt thành băng có chiều rộng 10cm. Băm tỏi và ớt tươi trộn lẫn với mắm nêm, bày vào bát.

Bày chuối xanh, khế, dứa từng nhóm riêng vào một đĩa cùng với rau thơm các loại; bánh đa bày vào một đĩa.

Hoà dấm, nước dừa, tương ớt, nước mắm, muối, mỳ chính, cho vào lẩu.

Khi ăn: Bày các đĩa mực, dứa, chuối, rau thơm, bánh đa. Đun sôi nước lẩu. Người ăn lấy mực nhúng vào nước dùng đang sôi, đặt chuối xanh và một chút mắm nêm, gói lại rồi ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Mực có màu trắng, rau củ quả có màu tự nhiên, nước dùng có màu hồng nhạt. Mực chín tới, giòn, không dai, không tanh, ngọt. Nước dùng trong, có vị chua, cay, ngọt.

## 40. LẨU BA BA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ba ba: | 1kg |
| Thịt chân giò: | 100g |
| Thịt gà: | 100g |
| Nấm rơm tươi hoặc nấm mỡ: | 50g |
| Măng củ tươi: | 200g |
| Hành củ tươi: | 100g |
| Cần tây: | 50g |
| Củ sả: | 50g |
| Nước dùng gà (lợn): | 2l |
| Ngò ri, ngò gai: | 100g |

Gừng củ: 50g

Bún khô hoặc mỳ sợi: 300g

Rượu trắng: 50ml

Tiêu, muối, mỳ chính, tiêu, hành khô, xì dầu, dầu thực vật.

**Cách làm**

Ba ba cắt tiết, nhúng nước sôi, cạo sạch, lột mai, bỏ ruột, mỡ (toàn bộ nội tạng), thấm khô, chặt miếng, ướp gừng băm, rượu trắng, sả, hành khô băm nhỏ, tiêu, muối, xì dầu.

Thịt gà thái miếng mỏng vừa, ướp tiêu, muối, xì dầu.

Thịt chân giò thái miếng mỏng vừa, ướp tiêu, muối, xì dầu.

Nấm rơm hoặc nấm mỡ thái miếng (chẻ đôi, ba), măng tươi chọn phần mềm, non, thái miếng mỏng vuông, luộc chín.

Hành củ tươi rửa sạch, cắt khúc, phần củ chẻ mỏng. Cần tây bỏ rễ và lá già, rửa sạch, cắt khúc.

Nước dùng nấu từ xương gà hoặc xương thịt lợn, cho gừng, hành nướng, nêm vị muối, bột gia vị, xì dầu, mỳ chính.

Mỳ sợi hoặc bún khô chần chín, nhúng nước để ráo, bày đĩa.

Ngò ri, ngò gai bỏ rễ, rửa sạch, vẩy khô, bày đĩa.

Đun nóng dầu thực vật, phi thơm hành khô (thái mỏng hoặc băm nhỏ), cho thịt ba ba vào xào săn.

Xếp thịt ba ba, thịt gà, thịt chân giò, nấm, măng, cần tây vào lẩu, rắc thêm tiêu, hành khô.

Khi ăn: Đổ nước dùng đang sôi vào lẩu, đun sôi tiếp làm chín ba ba, thịt gà, thịt lợn, rắc rau thơm vào rồi múc các thứ vào bát, ăn kèm bún hoặc mỳ.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngọt, thơm và sôi liên tục. Ba ba, thịt gà, thịt lợn chín mềm, không nát, thơm ngon, ba ba không tanh. Trình bày hấp dẫn.

## 41. LẨU BA BA, CHÂN GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ba ba: | 1kg |
| Chân gà công nghiệp: | 10 cái |
| Thịt chân giò: | 250g |
| Xương lợn, gà: | 300g |
| Cánh gà: | 300g |
| Hành khô: | 30g |

| | |
|---|---|
| Gừng củ: | 30g |
| Miến dong: | 200g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Rượu mai quế lộ: | 50ml |
| Xì dầu: | 50ml |

Dầu thực vật, tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Rửa sạch ba ba, cắt tiết (hoặc chặt đầu) cho tiết chảy ra. Nhúng ba ba vào nước sôi, lấy ra cạo sạch màng đen. Rửa sạch, thấm khô nước.

Dùng dao nhọn, sắc mở theo đường riềm sụn vòng quanh mai, cắt đứt dây chằng giữa mai và nội tạng, bỏ mai, nội tạng, mỡ. Lấy khăn khô thấm cho hết nước và máu, chặt bỏ móng chân.

Cắt miếng đều nhau bằng bao diêm.

Gừng lấy 1 phần băm nhỏ hòa với rượu, bóp thịt ba ba cùng với hành khô băm, tiêu, muối, xì dầu.

Chân gà bóc sạch màng vỏ, bóp muối rửa sạch, để ráo, bỏ móng, chặt khúc tương đương với ba ba, ướp gừng băm, rượu, tiêu, muối, xì dầu.

Cánh gà rửa sạch, chặt miếng tương đương với ba ba, ướp như chân giò.

Thịt chân giò chần qua, thái miếng dày 0,5cm,

kích thước tương đương với ba ba, ướp hành băm nhỏ, xì dầu, tiêu, muối.

Miến dong chần qua, rửa lại bằng nước lã, để ráo.

Xương gà hoặc lợn nấu nước dùng trong; cho gừng, hành nướng, muối, xì dầu, bột ngọt, nêm vừa ăn.

Đun nóng dầu thực vật, cho ba ba vào xào săn, cho tiếp thịt lợn, chân gà, cánh gà vào đảo đều cho thịt săn, thơm, đổ thêm rượu mai quế lộ vào, đảo 2 phút, cho nước lã vào xâm xấp, đậy vung, đun nhỏ lửa cho chín mềm vừa.

Lấy ba ba, chân gà, cánh gà, thịt lợn xếp vào lẩu, lọc nước om vào lẩu.

Khi ăn đổ nước dùng đang sôi vào lẩu, cho lẩu sôi tiếp, cho miến vào lẩu, người ăn múc ra bát, ăn kèm gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, thơm ngọt, ba ba, chân gà, thịt lợn mềm, không nát. Màu sắc tự nhiên, thơm ngon, lẩu luôn luôn nóng.

# 42. LẨU RÙA - THỊT LỢN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Rùa: | 700g |
| Thịt chân giò lợn: | 300g |
| Kỳ tử: | 10g |
| Đẳng sâm: | 10g |
| Táo đỏ khô: | 30g |
| Đương quy: | 6g |
| Hạt sen: | 50g |
| Rượu đế: | 50ml |
| Gừng củ: | 20g |
| Hành củ khô: | 20g |
| Đường phèn: | 20g |
| Hạt tiêu: | 0,5g |
| Miến dong: | 200g |
| Nước dùng lợn: | 2l |

Muối, mỳ chính, xì dầu, dầu thực vật.

**Cách làm**

Thả rùa vào dụng cụ sâu lòng. Dội nước sôi cho rùa chết. Dùng dao đánh sạch vẩy, cạo chân, cổ, rửa sạch. Cho muối vào nồi đất, đặt mai rùa tiếp xúc với muối, đun nóng 30- 40 phút, lật ngược rùa, tưới

ít rượu đế, đậy vung kín, đun tiếp 30 phút, rùa chín tách bỏ mai, bỏ nội tạng, cắt miếng bằng bao diêm, tẩm hành khô băm nhỏ, xì dầu, gừng băm, rượu đế. Kỳ tử, đẳng sâm, đương quy rửa sạch, để ráo.

Hạt sen khô rửa sạch, ngâm nước, luộc vừa chín tới, vớt ra để ráo, gừng thái miếng mỏng, hành khô bóc vỏ, củ to cắt ngang làm hai, củ nhỏ giữ nguyên. Hạt tiêu đập dập. Táo khô tách bỏ hạt.

Miến rửa sạch, chần qua, cắt khúc, rửa lại nước lạnh, để ráo. Thịt chân giò thui qua lửa, rửa sạch, cắt miếng, kích thước nhỏ hơn rùa, tẩm tiêu, xì dầu, hành khô băm, gừng băm, rượu đế.

Đun nóng dầu, cho thịt vào đảo săn, chế nước dùng, om qua.

Cho vào nồi: thịt chân giò, thịt rùa, hạt sen, táo khô, tiêu đập dập, kỳ tử, đương quy, đẳng sâm, hành khô, đường phèn, gừng lát, rượu đế, xì dầu, chế nước dùng ngập, đậy kín vung, om mềm.

Khi ăn đổ toàn bộ vào lẩu, bày kèm miến, người ăn tự múc vào bát ăn kèm tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngon ngọt, thơm dậy mùi thuốc bắc. Thịt rùa, thịt lợn chín mềm không nát.

Hạt sen, táo chín mềm. Màu sắc tự nhiên của nguyên liệu.

## 43- LẨU RẮN VÀ GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Rắn: | 1kg |
| Gà: | 800g |
| Bóng bì: | 100g |
| Nấm hương: | 30g |
| Mộc nhĩ: | 30g |
| Vỏ quýt khô: | 10g |
| Gừng củ: | 50g |
| Hành khô: | 100g |
| Trứng gà: | 1 quả |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Xì dầu: | 100ml |
| Quế chi: | 2g |
| Dầu thực vật: | 50ml |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Cần tây: | 50g |
| Miến dong: | 300g |
| Hành hoa: | 100g |
| Rau mùi: | 50g |

Lá chanh: 20g

Tiêu, muối, mỳ chính, bột gia vị.

**Cách làm**

Rắn cắt tiết, lột da, bỏ nội tạng, cắt khúc, bóp rượu, gừng hòa lẫn. Vỏ quýt rửa sạch, thái chỉ. Cho rắn vào nồi cùng với gừng đập dập, quế chi, vỏ quýt, đổ ngập nước, luộc trong 20 phút. Vớt ra để ráo, gỡ thịt rắn, bỏ xương, cắt thịt rắn dài 3cm, ướp tiêu, muối, xì dầu, gừng, hành băm đã phi thơm, cho thịt rắn vào xào qua.

Nấm hương ngâm nở, to thái đôi, nhỏ giữ nguyên. Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái miếng bằng nấm. Bóng bì ngâm nở, tẩy gừng rượu, rửa sạch, vắt ráo, thái miếng quân cờ, ướp tiêu, bột canh, mỳ chính.

Xương rắn cho vào nước ninh làm nước dùng, lọc bỏ bã, trộn lẫn với nước dùng lợn, nêm vị vừa ăn. Thịt gà bỏ xương, sơ chế sạch, thái miếng, ướp tiêu, xì dầu, hành, xào qua.

Hành khô lấy 1 phần bóc vỏ, cắt đôi.

Miến dong chần qua, rửa lại bằng nước lạnh, để ráo. Xào qua bằng dầu, bày đĩa.

Lá chanh rửa sạch, thái chỉ. Hành hoa sơ chế sạch, thái nhỏ. Rau mùi sơ chế sạch, thái rối.

Lá chanh, hành hoa, rau mùi bày đĩa.

Cho thịt rắn, thịt gà, nấm, mộc nhĩ, hành khô vào nồi lẩu.

Nước dùng rắn nêm xì dầu, muối, đậy vung kín, nấu sôi 15 phút, thêm rượu, tiêu.

Khi ăn đổ toàn bộ hỗn hợp trên vào lẩu cùng với nước dùng nóng, cho bóng bì vào. Bày cùng với đĩa rau thơm, miến, xì dầu, ớt. Người ăn múc ra bát có miến lót sẵn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Thịt rắn, thịt gà chín mềm mại, thơm ngon ngọt.

Nước dùng trong, thơm dậy mùi nấm, lá chanh. Nấm chín, mộc nhĩ, bóng bì giòn xốp, ngon.

## 44. LẨU THẬP CẨM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt nạc thăn luộc: | 100g |
| Thịt gà luộc: | 100g |
| Tim lợn: | 100g |
| Bầu dục lợn: | 100g |
| Mề gà: | 50g |

| | |
|---|---|
| Mực khô: | 40g |
| Tôm tươi to: | 100g |
| Giò sống: | 50g |
| Nấm hương: | 20 cái nhỏ đều nhau |
| Nấm tuyết: | 30g |
| Bóng bì: | 30g |
| Su hào: | 30g |
| Súp lơ: | 30g |
| Cà rốt: | 30g |

Nước dùng gà hoặc lợn: 3l

Tiêu, muối, nước mắm, mì chính, phèn chua, nước tro, gừng, rượu trắng.

**Cách làm**

Nấm hương rửa sạch, ngâm nở, cắt bỏ chân, vắt ráo. Nấm tuyết ngâm nở, cắt bỏ gốc, rửa sạch, bóp nhẹ gừng rượu, rửa sạch, để ráo nước. Mực khô ngâm nước, bóc bỏ màng, khía vây rồng, cắt miếng vừa ăn, ngâm nước tro 3 giờ cho trương nở, cắt miếng vừa ăn, ngâm nước lạnh, thay nước nhiều lần cho sạch nước tro, bóp nhẹ với gừng rượu, rửa sạch bằng nước lạnh, để ráo nước, chần qua nước sôi.

Mề gà khía hoa khế, chần qua nước dùng, vớt ra để ráo.

Bầu dục cắt đôi theo chiều dọc, lọc bỏ hết hoi, khía mắt võng, cắt miếng ngâm nước, vớt ra chần nước sôi, để ráo.

Tim lợn luộc chín, thái miếng mỏng, to bản.

Thịt gà luộc thái miếng mỏng.

Thịt lợn thăn thái miếng mỏng, ngang thớ.

Tôm tươi bóc vỏ bỏ đầu, bỏ đường gân, giã nhuyễn, trộn lẫn với giò sống, đắp vào nấm, luộc chín trong nước dùng sôi, vớt ra để ráo.

Bóng bì ngâm nước pha phèn chua cho nở. Cắt miếng hình thoi, bóp rượu gừng, rửa sạch, vắt khô nước, trộn tiêu, nước mắm, mì chính.

Cà rốt, su hào cắt tỉa, súp lơ chẻ mỏng, rửa sạch; đậu Hà Lan tước xơ, tất cả các rau củ trên đều chần bằng nước dùng ngọt, vớt ra để ráo.

Bày các loại rau củ đã cắt tỉa vào đĩa; nấm, bóng bì, nấm tuyết, mực vào 1 đĩa. Thịt nạc thăn, thịt gà, mề gà, tim, bầu dục vào 1 đĩa.

Khi ăn: Đổ nước dùng đã nêm vừa vị vào lẩu, bày lên bàn cùng với các đĩa thịt, nấm, rau, bóng... trang trí đẹp và hấp dẫn.

Người ăn cho lần lượt các món thịt, nấm, mực, bầu dục, bóng, rau củ vào lẩu đang sôi, lấy muôi múc vào từng bát nhỏ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Các nguyên liệu chín không nhũn nát, giòn, ngon ngọt. Màu sắc phong phú. Nước dùng trong, ngọt, thơm, ngon. Trình bày đẹp. Nước trong lẩu sôi liên tục.

## 45. LẨU THẬP CẨM (CHAY)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Tôm chay: | 100g |
| Ốc chay: | 100g |
| Mề chay: | 100g |
| Măng củ tươi: | 100g |
| Cà rốt: | 50g |
| Súp lơ trắng: | 100g |
| Cà chua: | 100g |
| Đậu phụ: | 200g |
| Nấm rơm: | 100g |
| Súp lơ xanh: | 100g |
| Hành khô: | 30g |
| Nước sữa đậu nành: | 2l |
| Dầu thực vật: | 100ml |
| Rượu trắng: | 50ml |

Miến dong: 200g

Tiêu, muối, mỳ chính, xì dầu.

**Cách làm**

Tôm chay, ốc chay, mề chay cắt bỏ túi (bao bì) và nước, để ráo, ướp tiêu, muối, bột ngọt, hành khô băm nhỏ.

Măng củ tươi thái miếng mỏng hình chữ nhật, luộc chín, vớt ráo. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng mỏng như măng, súp lơ chẻ miếng, rửa sạch.

Đậu phụ cắt miếng dày hình chữ nhật, rán vàng. Cà chua cắt miếng hình cau.

Miến dong chần nước sôi, rửa qua nước lạnh, để ráo, bày đĩa.

Nấm rơm nhỏ để nguyên, to cắt đôi hoặc ba, rửa sạch, để ráo.

Phi thơm hành thái mỏng, cho mề, tôm, ốc vào xào, đảo nhanh, cho nước sữa đậu vào, đun sôi cho tiếp măng, cà rốt, súp lơ, đậu phụ, cà chua, nấm, cho muối, xì dầu, mỳ chính vừa ăn, đổ rượu vào.

Trút toàn bộ vào lẩu, trên cùng tưới ít dầu.

Khi ăn đun sôi lẩu, cho tiếp miến, múc ra bát ăn kèm gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu có màu trắng sữa, mùi vị thơm ngon. Các nguyên liệu vừa chín tới, giòn không nát, không mềm nhũn.

## 46. LẨU THẬP CẨM (CAY)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Mực nang: | 300g |
| Tôm sú: | 200g |
| Thịt gà: | 200g |
| Thăn nạc lợn: | 100g |
| Thịt bò (loại 1): | 200g |
| Măng củ tươi: | 150g |
| Rau cải thảo: | 150g |
| Cải xanh: | 200g |
| Nấm rơm: | 100g |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 50g |
| Nước dùng: | 2l |
| Miến dong: | 200g |
| Gừng củ: | 30g |
| Rượu trắng: | 50ml |

| | |
|---|---|
| Dầu mè: | 30ml |
| Xì dầu: | 30ml |
| Sa tế: | 30g |
| Tiêu: | 10g |
| Tương ớt: | 30g |
| Chanh quả: | 2quả |

Muối, mỳ chính, đậu phụ nhự, đường.

**Cách làm**

Mực nang bỏ mai, túi mực, ruột, mắt, miệng, bóc màng, rửa sạch, thấm khô, khía dọc, thái vát mỏng ngang, bày đĩa.

Tôm sú rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, bày đĩa.

Thịt gà thái miếng mỏng, bày đĩa, xoa dầu mè lên. Thịt bò thái miếng mỏng ngang thớ, to bản; thịt lợn thái miếng mỏng ngang thớ, bày đĩa, xoa dầu mè lên trên bề mặt đĩa.

Nấm rơm rửa sạch, thái miếng, bày đĩa.

Măng củ tươi thái miếng, rửa sạch, luộc chín, vớt ra để ráo, bày đĩa. Miến ngâm nước, cắt khúc, bày đĩa. Cải xanh, cải thảo sơ chế, rửa sạch, vẩy ráo, cắt khúc, bày đĩa. Hành tươi rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa. Hành khô, gừng củ nướng chín, rửa sạch, đập dập.

Đun sôi nước dùng, cho hành, gừng vào, 15 phút sau cho thêm muối, xì dầu, sa tế, tương ớt, tiêu, mỳ chính, đường, rượu. Đổ nước dùng vào lẩu. Bày kèm theo các đĩa mực, tôm, thịt, nấm, măng, rau, đậu phụ nhự, miến và các gia vị: tương ớt, xì dầu, chanh.

Khi ăn: Nước dùng trong lẩu sôi thì cho mực, tôm, thịt, rau, măng, nấm... vào, để chín tới, múc vào bát ăn kèm các gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu trong, thơm, nổi vị cay, ngọt. Thịt, mực, rau vừa chín tới, không nát nhũn, nồng, không có mùi tanh.

## 47. LẨU ĐẬU PHỤ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Đậu phụ: | 300g |
| Đậu phụ khô: | 50g |
| Thịt ba chỉ: | 200g |
| Tôm nõn khô: | 100g |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Rau cải xanh: | 300g |

| | |
|---|---|
| Miến dong: | 200g |
| Hành khô: | 50g |
| Hành hoa: | 100g |
| Lá hẹ: | 50g |
| Gừng: | 30g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Xì dầu: | 50ml |
| Đậu phụ nhự: | 30g |

Tương ớt, muối, tiêu, mỳ chính.

**Cách làm**

Đậu phụ rửa sạch, thái miếng vuông quân cờ dày 1-1,5cm, bày đĩa.

Đậu phụ khô ngâm nước 2 phút, cắt miếng vuông.

Thịt ba chỉ luộc chín, thái miếng mỏng, kích thước bằng đậu phụ khô, bày đĩa.

Tôm nõn rang khô, cho vào nước dùng có rượu nấu kỹ, cho gừng, hành nướng vào, nấu tới khi mềm, nước ngọt, nêm vừa ăn.

Rau cải xanh sơ chế, rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa.

Hành hoa, lá hẹ sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc, bày đĩa.

Miến dong chần nước sôi, vớt ra rửa lại bằng nước lạnh, để ráo, bày đĩa.

Đậu phụ nhự nghiền nhuyễn, bày vào chén, tương ớt bày chén, xì dầu bày chén cùng với tiêu, ớt.

Đổ nước dùng và tôm vào lẩu, bày kèm theo các đĩa thịt luộc, đậu phụ, đậu phụ khô, rau cải, hành, hẹ, miến và các chén gia vị.

Khi ăn: Đun sôi lẩu, trút lần lượt đậu phụ khô, thịt lợn luộc, đậu phụ miếng, rau cải, hành, hẹ, miến vào lẩu. Người ăn tự múc ra bát ăn kèm với các gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngọt, thơm không tanh. Đậu phụ mềm, không nát. Tôm mềm, thịt, rau chín tới, hành hẹ chín tái, màu xanh.

## 48. LẨU ĐẬU PHỤ (CHAY)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước sữa đậu nành: | 2l |
| Đậu phụ khô: | 100g |
| Đậu phụ tươi: | 300g |
| Nấm rơm tươi: | 200g |
| Khoai tây: | 200g |
| Cà rốt: | 100g |

| | |
|---|---|
| Giá đỗ: | 200g |
| Rau cải ngọt: | 200g |
| Hành khô: | 30g |
| Hành hoa: | 100g |
| Gừng: | 30g |
| Dầu thực vật: | 50ml |
| Miến dong: | 100g |

Tiêu, muối, xì dầu, dầu vừng, mỳ chính.

**Cách làm**

Đậu phụ khô rửa qua, cắt miếng vuông.

Đậu phụ tươi cắt miếng khối vuông.

Nấm rửa sạch, cắt miếng dày 1cm.

Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, cắt miếng vuông 0,5cm. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, cắt tỉa các hình, thái miếng mỏng. Khoai tây và cà rốt chần chín, vớt ráo. Giá đỗ rửa sạch, rau cải ngọt rửa sạch, cắt khúc 5cm. Hành hoa sơ chế, rửa sạch, cắt khúc. Miến rửa qua, cắt khúc.

Sữa đậu nành nêm muối, xì dầu, tiêu, mỳ chính, hành gừng băm nhỏ, đun sôi thành nước dùng.

Xếp lần lượt từng thứ: Khoai tây, cà rốt, đậu phụ khô, đậu phụ tươi, rau cải, giá đỗ, hành hoa, nấm rơm, miến vào lẩu, rưới dầu mè lên trên.

Bày lẩu kèm theo tiêu, muối, xì dầu.

Khi ăn đổ nước dùng vào lẩu, đun sôi, người ăn tự múc vào bát để ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng đậu ngon, thơm ngọt, béo ngậy, sôi liên tục.

Các nguyên liệu thực phẩm nguyên hình, không nát, vừa chín tới, vị ngon ngọt, thơm.

## 49. LẨU TỨ XUYÊN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò loại 1: | 200g |
| Thịt nạc thăn: | 150g |
| Bầu dục lợn: | 100g |
| Gan lợn: | 150g |
| Dạ dày lợn (cổ hũ): | 100g |
| Lươn to: | 300g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Gừng: | 30g |
| Đậu xị: | 50g |
| Đậu Hà Lan: | 150g |
| Dầu hào: | 40ml |
| Tương đỏ: | 30ml |

| | |
|---|---|
| Tương ớt: | 30ml |
| Ớt bột: | 10g |
| Xì dầu: | 30ml |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Dầu, mỡ: | 50ml |
| Giá đỗ: | 200g |
| Cải cúc: | 200g |
| Rau cải xanh: | 300g |
| Hành hoa: | 100g |
| Tỏi tây: | 100g |
| Hẹ: | 100g |

Tiêu, muối, mỳ chính, dấm, ớt tươi.

**Cách làm**

Thịt bò lọc bỏ gân xơ, thái miếng mỏng, ngang thớ. Bày đĩa, bề mặt xoa dầu hào, rắc gừng thái chỉ và ớt tươi thái chỉ. Gan lợn thái miếng mỏng, bày đĩa.

Bầu dục xẻ đôi, lọc bỏ hoi, khía hoa, thái miếng, bày đĩa. Dạ dày bóp muối, dấm, rửa sạch cho hết mùi hôi, thái miếng mỏng, bày đĩa. Gan, dạ dày, bầu dục có thể bày cùng 1 đĩa, trên mặt thoa ít dầu hào, rắc gừng thái chỉ và ớt tươi thái chỉ.

Lươn làm sạch nhớt, rút xương, bỏ ruột, thái

miếng vuông. Bày đĩa rắc gừng, ớt thái chỉ. Đậu Hà Lan tước xơ, rửa sạch.

Rau cải sơ chế, rửa sạch, thái khúc dài 10 cm. Tỏi tây rửa sạch, chẻ dọc, thái khúc 10 cm. Cải cúc sơ chế, rửa sạch, vẩy khô, bày đĩa. Hành hoa sơ chế, rửa sạch, cắt khúc 10cm. Hẹ rửa sạch, vẩy khô, cắt khúc như hành. Giá đỗ rửa sạch, vẩy khô.

Các loại rau trên cắt đều nhau, bày đĩa. Tùy đĩa to, nhỏ có thể bày chung nhưng loại nào phải riêng biệt loại đó, không trộn lẫn.

Đậu xị xay nhỏ, gừng băm nhỏ.

Đun nóng dầu, mỡ, cho ớt bột, đậu xị, gừng, tương ớt, tương đỏ vào đảo kỹ cho lên màu, đổ nước dùng vào, nêm muối, xì dầu, mỳ chính, rượu trắng, đun sôi, đổ vào lẩu.

Bày lẩu cùng với các đĩa: Thịt, lươn, bầu dục, dạ dày, gan, rau các loại, ớt thái, hẹ, hành, tiêu, xì dầu...

Khi ăn: Đun sôi lẩu, người ăn tự lấy thực phẩm nhúng vào lẩu, ăn cùng các gia vị tùy ý.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng có mầu đỏ hồng, thơm, cay. Thịt và nội tạng nhúng vừa chín tới, rau xanh chín tới, giòn, ngon ngọt, cay. Trình bày đẹp.

# 50. LẨU TỔNG HỢP NHẬT BẢN

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Tôm tươi to: | 200g |
| Thịt cá quả: | 200g |
| Thịt cá ngừ: | 200g |
| Thịt sò: | 100g |
| Thịt ngao: | 100g |
| Thịt gà: | 200g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Nấm mỡ: | 100g |
| Nấm hương: | 30g |
| Đậu phụ khô: | 100g |
| Hoa Atisô: | 15g |
| Hành hoa: | 50g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Xì dầu: | 50ml |
| Rau câu sợi: | 20g |
| Rau cải thảo: | 200g |
| Rau chân vịt: | 100g |
| Nước dùng lợn: | 2l |
| Tỏi khô: | 30g |
| Dầu thực vật: | 100ml |

Muối, mỳ chính, tiêu.

**Cách làm**

Tôm rửa sạch, bóc vỏ (giữ lại đầu và đuôi). Bày đĩa.

Thịt gà thái miếng mỏng, bày đĩa.

Thịt cá quả lọc bỏ da, xương, thái miếng, bày đĩa.

Thịt cá ngừ lọc bỏ da, xương, thái miếng, bóp rượu, bày đĩa.

Thịt sò, thịt ngao chần nước sôi, vớt ra để ráo, trộn muối, tiêu, tỏi giã nhỏ, rượu, dầu, bày đĩa.

Trứng gà đánh tan (cho chút muối), tráng mỏng, cắt miếng, bày đĩa.

Nấm hương ngâm nở, bóp khô, trộn tiêu, mỳ chính, muối.

Nấm mỡ rửa sạch, thái miếng khoanh tròn, bày đĩa.

Đậu phụ khô ngâm qua nước, cắt miếng.

Rau cải thảo, rau chân vịt sơ chế, rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa. Hành hoa sơ chế, rửa sạch, cắt khúc, bày đĩa.

Cho rau câu, rượu, xì dầu, nấm hương, muối, hoa atisô, mỳ chính vào nước dùng, đun sôi, đổ vào lẩu.

Bày lẩu cùng với các đĩa thịt gà, cá, sò, ngao, nấm, đậu phụ khô, rau cải thảo, rau chân vịt, các chén xì dầu, muối...

Khi ăn: Đun nước trong lẩu sôi, người ăn tự lấy các thứ theo ý thích cho vào lẩu cho chín, lấy ra bát ăn kèm gia vị.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước lẩu trong, thơm, ngọt, ngon, luôn luôn sôi. Các đĩa thực phẩm trình bày đẹp, chín tới, không nát, không dai, rau chín tới, màu sắc tự nhiên.

## 51. LẨU TỔNG HỢP TRIỀU TIÊN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt cá nạc (tươi): | 200g |
| Thịt bào ngư (hộp): | 50g |
| Thịt sò khô: | 50g |
| Hải sâm (hộp): | 50g |
| Mực nang tươi: | 100g |
| Thịt bò (loại 1): | 200g |
| Sách bò: | 100g |
| Gan bò: | 100g |
| Óc bò: | 50g |
| Mỳ sợi: | 100g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Hạt dẻ to: | 50g |

| | |
|---|---|
| Hạt thông: | 30g |
| Táo đỏ: | 50g |
| Gừng củ: | 50g |
| Vừng: | 30g |
| Hành tây: | 150g |
| Hành khô: | 50g |
| Bột mỳ: | 100g |
| Ớt khô: | 50g |
| Dầu mè: | 30ml |
| Xì dầu: | 30ml |
| Nước dùng gà hoặc lợn: | 2l |
| Thì là: | 100g |

Tiêu, muối, mỳ chính, dầu thực vật đủ rán.

**Cách làm**

Cá nạc tươi lọc bỏ xương, da, thái miếng dọc thớ. Thịt bào ngư hộp bỏ nước, để ráo. Vừng xay nhỏ. Hải sâm hộp bỏ nước, để ráo.

Thịt sò khô ngâm nước, chần nước sôi, vớt ra để ráo. Mực nang tươi bóc bỏ màng, thái miếng mỏng. Tất cả các hải sản trên tẩm trộn tiêu, muối, mỳ chính, hành khô băm nhỏ, gừng băm nhỏ, vừng xay.

Thịt bò thái miếng mỏng, ngang thớ. Gan bò chần qua nước sôi, thái miếng dày 0,4cm. Sách bò

ngâm qua nước vôi trong 30 phút, rửa sạch, bóp muối dấm, rửa sạch, chần qua nước sôi, thái miếng vuông. Tất cả đều trộn tiêu, muối, hành, gừng băm nhỏ, vừng xay.

Óc bò đánh nhuyễn trộn tiêu, muối, viên thành viên tròn bằng quả táo ta.

Hành tây thái miếng vuông. Hạt dẻ luộc chín, bóc vỏ; táo đỏ bỏ hạt.

Trứng gà đánh nổi bọt, cho bột mỳ vào trộn đều, thêm nước lã cho bớt đặc.

Cho hải sản, thịt bò và nội tạng vào bột loãng trên trộn đều rồi thả vào dầu hoặc mỡ nóng già, chao cho vàng, vớt ráo.

Thì là sơ chế, rửa sạch, cắt khúc. Ớt khô thái chỉ.

Nước dùng đun sôi nêm vị xì dầu, muối, mỳ chính, gừng, hành cho vừa ngon.

Bày 1 lớp hành, mỳ sợi, cá, mực, sò, hải sâm, bào ngư, thịt bò, óc bò, gan, sách bò, hạt dẻ, táo đỏ, hạt thông, ớt khô, thì là... vào nồi lẩu.

Khi ăn đổ nước dùng sôi vào lẩu, rưới dầu mè lên trên, đậy vung kín. Người ăn tự múc vào bát ăn theo ý thích.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong ngọt, thơm ngon, luôn luôn sôi.

Các nguyên liệu khác chín tới, không dai. Lẩu nổi mùi thơm của thì là, hành. Nước lẩu hơi sánh sệt, luôn nóng.

# PHẦN II

# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XỐT

## 1. XỐT CHUA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Chao trắng: | 100g |
| Dứa chín: | 100g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Bột đao: | 20g |

Tiêu, muối, mỳ chính, đường, dầu, mỡ.

**Cách làm**

Chao xay nhuyễn, chà lấy bột mịn mượt.

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, cắt miếng, xay nhuyễn, cho thêm nước vào, lọc bỏ bã.

Bột đao hòa nước.

Đun nóng dầu hoặc mỡ, phi thơm tỏi băm nhỏ, đổ nước thơm vào cùng với chao, đường, tiêu, mỳ chính, đun sôi, rót bột đao quấy đều tới khi sánh, chín trong.

Xốt này thường dùng cho các món chay hoặc tôm rán

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt trắng ngà, thơm, ngon ngọt béo ngậy, sánh mượt.

## 2. XỐT CHUA NGỌT

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bột đao: | 50g |
| Nước dùng (lợn, gà): | 500ml |
| Dấm: | 100ml |
| Đường: | 50g |
| Ớt tươi: | 20g |
| Tỏi tươi: | 20g |
| Mỡ nước, hoặc dầu: | 30ml |

Muối, nước mắm, mỳ chính.

**Cách làm**

Tỏi bóc vỏ, băm nhỏ; ớt bỏ hạt, thái nhỏ. Đun

nóng dầu, mỡ, cho ớt, tỏi vào đảo qua, cho nước dùng hoặc nước lã vào đun sôi, cho dấm, đường, muối, nước mắm vào, nếm vừa ăn, nổi vị chua ngọt.

Hòa bột đao với nước, rót từ từ vào, vừa rót vừa quấy tới khi sánh, để sôi 1 phút là được.

**Chú ý**

Nếu xốt có màu hồng thì có thể dùng 1 chút phẩm màu đỏ (phẩm màu thực phẩm cho phép). Xốt này dùng ăn kèm hoặc dội lên trên các món thịt, cá, tôm, cua, đậu phụ...).

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng hoặc hồng đỏ (có phẩm), trong veo, nhìn thấy rõ ớt và tỏi lơ lửng trong xốt, trạng thái đồng nhất, sánh, thơm, vị chua ngọt, hơi cay.

## 3. XỐT DỪA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Dừa già: | 300g |
| Nước dừa tươi: | 200ml |
| Nước dùng (lợn, gà): | 500ml |
| Bột mỳ: | 30g |

Dầu, mỡ: 50g

Hành, tỏi khô: 20g

Tiêu, muối, mỳ chính, hoặc bột canh.

**Cách làm**

Dừa già nạo tơi, cho nước lạnh vào vắt lấy nước cốt đặc (chỉ cần 200ml nước dừa). Hành tỏi băm nhỏ.

Đun dầu nóng già, phi thơm hành, tỏi khô, cho bột mỳ vào rang chín vàng, cho nước dùng cùng nước cốt dừa vào, quấy đều tay tới khi sánh. Cho muối, mỳ chính, tiêu hoặc bột canh. Xốt này thường dùng cho các món gà, vịt, lợn, tôm, cá nướng, rau om.

**Yêu cầu kỹ thuật**

Xốt sánh mượt, đồng nhất, thơm dậy mùi dừa, ngon ngọt, béo ngậy, màu trắng ngà.

## 4. XỐT DỨA (XỐT THƠM)

**Nguyên liệu**

Dứa chín: 500g

Bột đao: 50g

Nước dùng: 500ml

| | |
|---|---|
| Rượu Rhum: | 30ml |
| Hành khô: | 30g |
| Dầu, mỡ: | 50g |

Tiêu, muối, xì dầu, mỳ chính, đường.

**Cách làm**

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, cắt miếng, xay nhuyễn, lọc bỏ bã.

Bột đao hòa chút nước. Hành khô băm nhỏ. Đun nóng dầu hoặc mỡ, phi thơm hành, cho nước dứa, xì dầu, mỳ chính, muối, đường, nước dùng vào đun sôi, rót bột đao quấy đều tới khi chín, cho rượu Rhum vào.

Xốt này thường dùng cho các món thịt, tôm rán...

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có mùi thơm dậy của dứa và rượu Rhum. Vị ngon ngọt, chua dịu nhẹ.

Xốt sánh mượt, trong, đồng nhất, có màu vàng của dứa.

# 5. XỐT ME

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Me quả: | 300g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Bột năng: | 30g |
| Hành khô: | 30g |
| Tỏi khô: | 30g |
| Dầu, mỡ: | 50g |

Tiêu, muối, mỳ chính, đường, dầu mè.

**Cách làm**

Me cạo vỏ, luộc chín mềm, dầm nát, lọc lấy nước.

Bột năng hòa chút nước. Hành tỏi khô bóc vỏ băm nhỏ. Lòng đỏ trứng hòa 1 chút nước vào quấy tan.

Đun nóng dầu hoặc mỡ, phi thơm hành tỏi khô, cho nước me vào, nêm muối, đường, mỳ chính, tiêu, đun sôi, rót bột năng vào quấy đều tới khi bột chín trong, cho tiếp lòng đỏ trứng vào quấy mượt, cuối cùng cho dầu mè vào quấy đều. Xốt này ăn kèm hoặc trộn với các món tôm, thịt rán.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh mượt, có màu vàng của trứng, vị chua của me, xốt đồng nhất, trứng không xác.

# 6. XỐT GỪNG

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Gừng: | 100g |
| Bột đao: | 30g |
| Đường: | 20g |
| Dầu hào: | 50ml |
| Xì dầu: | 50ml |
| Tỏi khô: | 20g |

Tiêu, muối, mỳ chính, dầu hoặc mỡ.

## Cách làm

Gừng rửa sạch, cắt miếng, xay nhuyễn. Cho ít nước vào vắt lấy nước, bỏ bã. Bột đao hòa ít nước. Tỏi băm nhỏ. Đun nóng dầu hoặc mỡ, phi thơm tỏi, cho nước, gừng, đường, xì dầu, muối, tiêu, mỳ chính, rót từ từ bột đao, quấy đều tới khi sánh, chín trong, cho dầu hào vào quấy nhẹ.

Xốt này thường dùng cho các món tôm, cá, sò, bò...

## Yêu cầu thành phẩm

Xốt sánh mượt, dậy mùi thơm của gừng, vị ngon, ngọt cay, đồng nhất.

# 7. XỐT NẤM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nấm hương: | 30g |
| Bột đao: | 50g |
| Nước dùng: | 500ml |
| Dầu hào hoặc dầu mè: | 20ml |
| Đường: | 10g |
| Hành khô: | 20g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Dầu, mỡ: | 50g |

Tiêu, muối, mỳ chính, nước mắm.

**Cách làm**

Nấm hương ngâm nở (giữ lại nước), vắt khô, thái chỉ hoặc băm nhỏ.

Bột đao hòa với chút nước.

Hành tỏi khô bóc vỏ, băm nhỏ.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho nấm vào xào, đổ nước dùng, nước nấm vào, nêm nước mắm, muối, mỳ chính, tiêu, đường, rót bột đao vào, vừa rót vừa quấy đều. Đun sôi 1 phút, tưới dầu mè vào, quấy đều.

Xốt này có thể ăn kèm hoặc dội lên các món thịt và rau.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt thơm mùi nấm, sánh mượt, trong, đồng nhất, nấm lơ lửng, phân bố đều trong xốt.

## 8. XỐT TIÊU XANH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Hạt tiêu xanh (tươi): | 100g |
| Cà chua tán nhuyễn: | 100g |
| Nước tro: | 10ml |
| Bột mỳ: | 100g |
| Nước: | 500ml |
| Dầu thực vật: | 30ml |

Muối.

**Cách làm**

Tiêu rửa sạch, để ráo nước. Đun sôi nước, cho hạt tiêu, nước tro, muối vào nồi, đậy kín, đun nhỏ lửa tới khi nước cạn bớt.

Đun dầu nóng già, cho cà chua nhuyễn, bột mỳ vào đảo kỹ, đổ nước, tiêu vào quấy đều, om tiếp 5 phút. Xốt này dùng để ăn kèm, dội lên hoặc om với các món thịt gia súc (bò, lợn...).

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh, đồng nhất, màu hung đỏ, thơm dậy mùi tiêu, vị cay hơi đậm.

## 9. XỐT SỮA TƯƠI

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Sữa tươi: | 500ml |
| Bột năng: | 40g |
| Hành khô: | 20g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Bơ hoặc dầu: | 50g |

Muối, tiêu, mỳ chính.

**Cách làm**

Hành tỏi khô bóc vỏ, băm nhỏ.

Bột năng hòa một chút nước.

Đun nóng bơ hoặc dầu, phi thơm hành tỏi, đổ sữa, nêm muối, tiêu, mỳ chính vừa ăn, rót bột đao, vừa rót vừa quấy đều tới khi sánh mượt.

Xốt này có thể dùng để ăn kèm hoặc dội lên cá, thịt rán hoặc nướng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng, mùi thơm, vị ngon, ngọt, ngậy, sánh mượt, đồng nhất.

## 10. XỐT BƠ HÀNH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Hành củ khô: | 50g |
| Nước dùng (gà lợn): | 150ml |

Tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Hành bóc vỏ, thái mỏng.

Đun nóng bơ, cho hành vào rán vàng đều. Đổ nước dùng vào, nêm muối, tiêu, mỳ chính, đun sôi 2 phút.

Xốt này dùng để tưới lên các món nướng, rán, bỏ lò trước khi ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt bóng, mượt, màu vàng nâu, thơm dậy mùi hành, bơ, vị ngon ngọt, béo ngậy.

# 11. XỐT DẦU TRỨNG - MÙ TẠC

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 100g |
| Dầu ô liu: | 400ml |
| Mù tạc: | 10g |
| Dưa chuột muối chua: | 50g |
| Chanh quả: | 1quả |
| Tiêu, muối: | 20g |
| Rau mùi: | 20g |

## Cách làm

Chanh vắt lấy nước.

Dưa chuột bỏ ruột, lấy cùi băm nhỏ.

Rau mùi rửa sạch, thái nhỏ.

Lòng đỏ trứng quấy đều, rót từ từ dầu vào, vừa rót vừa quấy tới khi sánh đặc, cho tiêu, muối, nước chanh vào quấy tiếp. Cho mù tạc vào, tiếp theo cho dưa chuột vào quấy đều để các nguyên liệu phân bố đều trong xốt.

## Yêu cầu thành phẩm

Xốt sánh, đồng nhất, màu vàng, xanh, thơm dậy mùi mù tạc, vị ngon, hơi chua, béo ngậy.

# 12. XỐT DẦU TRỨNG VỚI HÀNH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 100g |
| Hành hoa: | 50g (phần lá) |
| Dầu ô liu: | 400ml |
| Chanh quả: | 1 quả |

Tiêu trắng, muối.

**Cách làm**

Lòng đỏ trứng quấy tan, rót từ từ dầu vào, đánh cho tới khi xốt sánh, thỉnh thoảng cho nước cốt chanh, muối, tiêu vào. Khi xốt đã sánh mượt, vị vừa được thì cho hành hoa thái nhỏ vào, quấy đều cho đồng nhất.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh mượt, đồng nhất, màu trắng xanh. Vị ngon, béo ngậy hơi chua. Thơm dậy mùi hành.

# 13. XỐT DẦU TRỨNG VỚI CÀ CHUA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 100g |
| Dầu ô liu: | 300ml |

Cà chua bột nhuyễn: 50g

Chanh quả: 1 quả

Tiêu, muối vừa đủ.

**Cách làm**

Lòng đỏ trứng quấy tan, rót từ từ dầu vào, vừa rót vừa quấy, thỉnh thoảng cho nước cốt chanh, muối, tiêu vào, khi xốt sánh đặc thì cho tiếp cà chua tán nhuyễn vào quấy tiếp cho tới khi xốt đồng nhất, nêm vị vừa ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh mượt, màu hồng, vị ngon, béo ngậy, hơi chua.

## 14. XỐT DẦU TRỨNG VỚI TỎI

**Nguyên liệu**

Trứng gà: 3 quả

Tỏi khô: 50g

Dầu ô liu: 300ml - 500ml

Tiêu, muối, nước cốt chanh.

**Cách làm**

Lấy lòng đỏ trứng quấy đều, rót dầu vào từ từ, thỉnh thoảng cho nước cốt chanh, muối vào.

Đánh quấy đều cho tới khi xốt đặc sánh, cho tỏi giã nhuyễn vắt lấy nước trộn vào, quấy đều.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh, quánh mượt, màu vàng trắng, thơm mùi tỏi, vị ngon, hơi chua, béo ngậy.

## 15. XỐT BỘT CÓ LÒNG ĐỎ TRỨNG GÀ VÀ CHANH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Lòng đỏ trứng gà: | 2-3 cái |
| Nước nóng ($70^0$C): | 300 ml |
| Bột mỳ: | 50g |
| Chanh quả: | 1 quả |

Tiêu - muối đủ dùng.

**Cách làm**

Đun nóng chảy bơ, cho bột mỳ vào xào (không để bột bị vàng), đảo trộn cho đều, từ từ rót nước nóng vào đảo đều thành 1 khối đồng nhất, tiếp đó cho tiêu muối và lòng đỏ trứng vào, khuấy đều nhanh tay (chú ý điều chỉnh lửa cho khối bột tạo

thành xốt mượt và đồng nhất, không bị vón cục). Khi xốt sôi, rót nước cốt chanh vào đánh đều rồi đưa ra sử dụng.

Xốt dùng kèm với các món thịt - cá.

**Yêu cầu sản phẩm**

Xốt có màu vàng nhạt của bơ và lòng đỏ trứng, thơm, vị béo ngậy, sánh mượt, không bị vữa.

## 16. XỐT GỐC NÂU

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Bột mì: | 100g |
| Xương (lợn - gà): | 500g |
| Tiêu: | 3g |
| Muối: | 5-10g |
| Nước lạnh: | 2l |
| Cà rốt: | 200g |
| Tỏi tây: | 100g |
| Hành củ: | 100g |
| Nụ đinh hương: | 10g |
| Lá nguyệt quế: | 2 lá |

**Cách làm**

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

Hành củ nướng chín, tỏi tây nhặt, rửa sạch rồi cắt khúc 4-5 cm. Nụ đinh hương rửa sạch. Xương lợn rửa sạch, đem sấy cho tới khi có màu vàng nhạt, cho nước lạnh vào đun sôi, vớt bọt, ninh nhỏ lửa, sau cho tiếp các loại cà rốt, tỏi tây, hành củ, nụ đinh hương và lá nguyệt quế vào, đun tiếp khoảng 40-60 phút nữa rồi đem lọc lấy nước dùng trong.

Đun bơ nóng chảy, cho bột mì vào xào tới khi bột ngả sang màu vàng nâu thì rót nước dùng đã lọc vào (khoảng 0,5l), quấy đều tay cho tới khi tạo thành xốt ở dạng sánh mượt và đồng nhất thì nêm tiêu, muối vào (chú ý để lửa nhỏ).

Xốt này không dùng trực tiếp mà để chế biến các món hoặc tạo thành một số xốt khác.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu nâu sẫm, có mùi thơm đặc trưng và trạng thái sánh mượt.

# 17. XỐT TRỨNG DẤM - CÀ CHUA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Xốt Bê-ac-ne: | 500g |
| Cà chua tán: | 100g |
| Tiêu, muối. | |

**Cách làm**

Cho xốt Bê-ac-ne vào đun cách thủy, tiếp đó cho cà chua tán vào quấy đều, nêm tiêu muối vừa đủ, ăn nóng kèm với các món cá hoặc rau.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu hồng, vị thơm hơi chua và trạng thái phải sánh mượt, không vữa nát.

# 18. XỐT CỦA NGƯỜI THỢ SĂN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Dầu thực vật: | 50g |
| Cà chua tán: | 50g |
| Hành củ khô: | 30g |
| Bơ: | 50g |
| Nấm tươi: | 100g |
| Xốt Dơmiglas: | 400g |

Rượu trắng: 50ml

Rau mùi: 30g

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Nấm rửa sạch, thái nhỏ. Hành củ băm nhỏ.

Đun dầu nóng già, cho nấm và hành vào xào chín, sau cho xốt dơmiglas, rượu vào quấy đều, cho thêm cà chua tán vào, khuấy đều rồi đun nhỏ lửa, khi sôi nêm tiêu, muối và bơ vào, đem lọc bỏ bã.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu nâu đỏ, mùi thơm, vị ngọt - béo, sánh mượt.

## 19. XỐT LÒNG ĐỎ TRỨNG GÀ VỚI DẤM

**Nguyên liệu**

Lòng đỏ trứng gà: 5 quả

Bơ: 100g

Hành củ khô: 30g

Dấm: 100ml

Rau thơm (mùi): 30g

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Cho lòng đỏ trứng gà vào bát rồi đổ 20ml nước lã vào đánh tan.

Cho dấm, hành củ băm nhỏ, tiêu, muối vào đun nhỏ lửa đến khi cạn còn 50ml thì đem lọc lấy nước rồi đun cách thủy, tiếp đó rót từ từ trứng đã đánh tan, quấy nhẹ tay cho tới khi được hỗn hợp trứng đặc sánh rồi cho tiếp bơ vào, quấy đều tay để được xốt ở trạng thái sánh mượt.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu vàng nhạt. Mùi thơm, vị chua mát và ngậy. Xốt sánh mượt và đồng nhất, không vón cục.

## 20. XỐT TÔM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bột mì: | 100g |
| Bơ: | 50g |
| Sữa tươi: | 1l |
| Tôm tươi: | 100g |
| Kem tươi: | 100ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Tôm hấp chín, bóc vỏ, phần thịt tôm thái hạt lựu còn gạch tôm nghiền nhỏ.

Đun sôi xốt Bê-sa-men rồi đổ tôm vào, thêm kem tươi và sữa vào, đảo đều rồi bắc ra.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu vàng sánh, mùi thơm, vị ngọt và ngậy, sánh mượt.

## 21. XỐT BƠ - RƯỢU VỚI RAU THƠM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 150g |
| Hành khô: | 50g |
| Bột mì: | 30g |
| Chanh: | ½ quả |
| Rau mùi: | 30g |
| Rượu trắng: | 150ml |
| Nước dùng: | 200ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Lấy ½ lượng bơ đun nóng già, cho hành băm

nhỏ vào xào vàng, đổ tiếp rượu vào đun đến khi cạn còn ½ thì cho tiếp nước dùng vào chảo rồi đổ bột mì (đã xào với ½ số bơ còn lại ở chảo khác) sang, khuấy nhẹ tay, đun cho đến khi sôi, cho tiếp chanh đã vắt lấy nước, tiêu và rau mùi băm nhỏ vào rồi nhấc ra. Xốt dùng để dội lên các món cá bỏ lò.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng ngà, mùi thơm của rượu và rau mùi, vị ngậy, ngọt, sánh mượt.

## 22. XỐT TRẮNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Bột mì: | 100g |
| Xương lợn, gà: | 1kg |
| Cà rốt: | 50g |
| Hành củ: | 30g |
| Tỏi tây: | 50g |
| Nụ đinh hương: | 3-5 cái |

Lá nguyệt quế, tiêu, muối.

**Cách làm**

Xương rửa sạch, nấu nước dùng; cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

Hành củ nướng chín, tỏi tây đập dập, cắt khúc 4-5 cm. Cho tiếp cà rốt, tỏi tây, hành củ, nụ đinh hương và lá nguyệt quế vào đun tiếp khoảng 40 phút, sau đó đem lọc lấy nước dùng trong.

Đun bơ nóng chảy, cho bột vào xào chín rồi từ từ đổ 0,5l nước dùng vào quấy đều, đun nhỏ lửa trong 15 phút, sau đó lọc cho xốt mượt, đun sôi lại, nêm tiêu, muối để nguội.

Xốt này dùng chế biến và pha trộn thành các loại xốt khác.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng ngà, mùi thơm, vị ngậy, béo, sánh mượt.

## 23. XỐT PHO MÁT

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Pho mát: | 100g |
| Bơ: | 150g |
| Bột mì: | 100g |

| | |
|---|---|
| Sữa tươi: | 1l |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Pho mát đem mài nhỏ, làm xốt bê-sa-men, rắc pho mát vào, vừa rắc vừa trộn nhẹ tay đến khi xốt sánh mượt. Xốt này dùng ăn kèm với các món cá, trứng hoặc rau.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng ngà, mùi thơm, vị ngon, béo ngậy. Trạng thái sánh mượt.

## 24. XỐT TRẮNG VỚI LÒNG ĐỎ TRỨNG VÀ MÙ TẠC

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Lòng đỏ trứng: | 3-5 cái |
| Bột mù tạc: | 15g |
| Nước nóng ($70^0$C): | 600ml |

**Cách làm**

Làm xốt Batác. Sau đó cho bột mù tạc đã hòa với nước quấy đều vào xốt, đánh đều cho mượt, đun sôi, cho thêm vài giọt nước chanh vào.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu nâu vàng, mùi thơm, vị ngậy, sánh mượt, không vón, không vữa.

## 25. XỐT TRẮNG VỚI LÒNG ĐỎ TRỨNG VÀ KEM TƯƠI

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Xốt vơlutê: | 500g |
| Kem tươi: | 100g |
| Lòng đỏ trứng: | 3-5cái |
| Nước hàng (caramen): | 10g |

Hành hoa, tiêu, muối.

**Cách làm**

Cho xốt vơlutê vào rồi đổ nước hàng vào, đun nhỏ lửa, quấy đều cho tới khi sôi, sau đó cho kem tươi rồi cho tiếp lòng đỏ trứng vào, quấy nhanh tay, tránh xốt bị vón cục, cho tiếp muối, chanh, hành hoa thái nhỏ, quấy đều, ăn nóng.

Món xốt này ăn kèm với thịt cừu, lợn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu nâu, mùi thơm, vị béo ngậy, hơi chua mát, sánh mượt.

# 26. XỐT KEM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Bột mì: | 100g |
| Sữa tươi: | 1l |
| Tiêu muối. | |

**Cách làm**

Làm xốt bê-sa-men, đun nhỏ lửa, quấy nhẹ tay, cho kem tươi vào, đánh nhanh tay tới khi xốt sánh mượt là được.

Xốt này dùng ăn kèm các món cá, thịt luộc.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng, mùi vị thơm ngon, béo ngậy, sánh mượt.

# 27. XỐT BỘT MỲ VỚI SỮA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Bột mì: | 100g |
| Sữa tươi: | 1l |
| Tiêu muối. | |

**Cách làm**

Đun bơ nóng chảy, cho bột mì vào xào chín (không vàng), cho sữa tươi vào quấy đều cho tới khi sánh mượt, cho tiêu muối vào đun sôi rồi đem lọc bỏ phần vón cục, lấy xốt mịn đun lại.

Xốt dùng để chế, pha trộn làm các loại xốt khác nhau.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng, vị ngậy, thơm, sánh mượt.

## 28. XỐT HÀ LAN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 5 cái |
| Bơ: | 100g |
| Dầu: | 200ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Cho dấm vào xoong nhỏ, đun sôi còn lại ½, để nguội, cho lòng đỏ trứng, tiêu, muối vào chậu, đánh đều tay, vừa đánh vừa đặt chậu vào nồi đun cách thủy cho tới khi xốt mượt và đồng nhất.

Xốt dùng ăn kèm với các món cá và rau.

# 29. XỐT BƠ VỚI LÒNG ĐỎ TRỨNG VÀ KEM TƯƠI

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 200g |
| Nước dùng gà: | 1l |
| Kem tươi: | 100g |
| Bột mì: | 50g |
| Lòng đỏ trứng: | 3-5 cái |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Đun bơ nóng chảy, cho bột mì vào xào chín (không bị vàng), sau đó rót từ từ nước dùng vào, đánh đều, điều chỉnh lửa nhỏ. Sau khi được sản phẩm dạng sánh mượt thì cho lòng đỏ trứng, kem tươi vào đánh đều, nêm tiêu, muối, đánh lại cho xốt sánh mượt.

Xốt dùng với các món gà, lợn, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu vàng - trắng. Vị thơm, sánh mượt, không bị vón, vữa nát.

# 30. XỐT DẦU DẤM VỚI MÙ TẠC

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Dầu ô liu: | 300g |
| Dấm: | 100ml |
| Mù tạc: | 5g |

Muối, tiêu.

Hành hoa, hành khô.

## Cách làm

Hành hoa thái nhỏ. Hành củ băm nhỏ, cho dấm từ từ vào dầu ô liu, đánh đều nhẹ tay, tiếp đó cho tiêu, muối và bột mù tạc, hành củ, hành hoa vào đánh đều.

Xốt này ăn với các món trứng, rau củ luộc.

## Yêu cầu thành phẩm

Xốt có màu xanh nhạt và trong; vị chua nhẹ, có mùi thơm.

# 31. XỐT MUT - SƠ - LIN SĂNG TI LY (SAUCE MUSSELIN CHANTILLY)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 3-5 cái |
| Bơ: | 100g |
| Kem Chantilly: | 50g |
| Chanh quả: | 1quả |

Muối, tiêu.

**Cách làm**

Cho lòng đỏ trứng, tiêu, muối, 1/3 lượng bơ, nước chanh vào xoong đun cách thủy, đánh đều liên tục và nhẹ tay.

Khi trứng nổi và được 1 hỗn hợp sánh mượt thì nhấc ra ngoài rồi cho phần bơ còn lại vào đánh nhẹ tay để có được xốt ở trạng thái sánh mượt và đồng nhất là được.

Trước khi ăn trộn kem chantilly vào. Xốt này ăn kèm với các món cá - trứng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng, vị béo ngậy, chua nhẹ và phải sánh mượt.

# 32. XỐT BƠ CHANH

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bơ: | 100g |
| Chanh: | 2 quả |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Đun nóng chảy bơ rồi đưa ra ngoài, cho nước cốt chanh, tiêu, muối vào đảo đều là được.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu vàng, vị chua, thơm của bơ và chanh.

# 33. XỐT BỘT MÌ VỚI SỮA VÀ CÀ CHUA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cà chua tán: | 50g |
| Bơ: | 50g |
| Bột mì: | 50g |
| Kem tươi: | 100g |
| Sữa tươi: | 400ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Làm xốt Bê-sa-men, cho cà chua vào quấy đều, đưa ra cạnh bếp, đun nhỏ lửa rồi cho tiếp bơ vào quấy đều cho mượt.

Khi ăn cho kem tươi, tiêu, muối vào đảo đều, xốt này ăn với các món gà, vịt, trứng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu hồng đỏ, thơm, sánh mượt.

## 34. XỐT TRỨNG CÓ RƯỢU VÀ BƠ ĂN VỚI CÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Lòng đỏ trứng: | 2-3 cái |
| Bơ: | 100g |
| Cá chép (cá quả): | 500g |

Hành củ, rượu vang trắng, chanh quả, muối, tiêu.

**Cách làm**

Cá mổ ruột, đánh vẩy, chặt vây đuôi, rửa sạch, cho vào xoong cùng rượu, tiêu, muối, hành củ, luộc chín. (Có thể thêm 1 chút nước để tránh bị sát nồi và chín không đều).

Lấy cá ra, đun tiếp cho cạn bớt nước (còn khoảng 1/2 lượng nước), nhấc ra để nguội.

Cho lòng đỏ trứng, nước chanh vào quấy đều, đun cách thủy; vừa đun vừa quấy tránh cho trứng bị kết vón. Sau cho tiếp bơ, tiêu, muối vào, quấy đều tạo thành xốt sánh mượt.

Xốt này ăn với món cá trên.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng ngà, thơm, vị béo ngậy, hơi chua, sánh mượt.

## 35. XỐT DẦU TRỨNG

**Nguyên liệu**

Lòng đỏ trứng: 60g
Dầu thực vật tinh khiết: 400ml
Tiêu, muối, dấm hoặc nước chanh quả.

**Cách làm**

Lấy lòng đỏ trứng cho vào liễn sứ hoặc inox, quấy đều liên tục. Vừa quấy vừa rót từ từ dầu vào, tới khi hết dầu và xốt quánh mượt. Trong quá trình đánh xốt thỉnh thoảng cho ít dấm hoặc nước chanh, muối, tiêu trắng.

Xốt này dùng ăn kèm với thịt, cá, rau để nguội.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu trắng vàng, thơm ngon, hơi chua, béo ngậy, sánh mượt đồng nhất.

## 36. XỐT DẦU DẤM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Dấm: | 30ml |
| Dọc hành: | 20g |
| Dầu ô liu: | 80ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Dọc hành rửa sạch, thái nhỏ. Hòa dấm, dầu quấy tan, cho tiếp muối, tiêu, dọc hành vào quấy đều cho đồng nhất. Xốt này thường dùng để trộn rau, củ quả hoặc tưới lên thịt (đã bày sẵn), rau. Ăn nguội.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt trắng trong xanh, hơi đục, thơm mùi dấm, dầu, vị béo, chua dịu. Xốt sánh, đồng nhất.

# 37. XỐT GỐC NÂU VỚI RƯỢU MADÈRE

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Rượu Madère: | 50ml |
| Xốt demiglas: | 200g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Bơ: | 10g |

Tiêu, muối, nước dùng nâu.

**Cách làm**

Đun nóng bơ, cho tỏi băm nhỏ vào phi thơm, đổ 50ml nước dùng vào đun sôi, cho xốt demiglas vào quấy đều, cho tiếp rượu madère, tiêu, muối, sôi đều là được.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu vàng nâu, thơm dậy mùi tỏi và rượu. Vị ngon, ngậy, xốt mượt, đồng nhất.

# 38. XỐT GỐC NÂU VỚI RƯỢU CÔ-NHẮC VÀ NẤM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nấm mỡ (hoặc nấm rơm): | 50g |

| | |
|---|---|
| Bơ: | 30g |
| Xốt demiglas: | 300g |
| Nước thịt hầm đặc: | 50g |
| Rượu cônhac: | 50ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Hòa nước thịt xương hầm đặc với rượu cônhac đun sôi, cho xốt demiglas vào quấy đều.

Nấm thái chỉ. Đun sôi bơ, bỏ nấm vào đảo đều, đổ hỗn hợp xốt trên vào quấy đều, nêm tiêu, muối vừa ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu nâu, dậy mùi thơm của rượu và nấm. Vị ngon, béo ngậy, đồng nhất.

## 39. XỐT ITALY

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò (loại 1): | 100g |
| Cà chua tán nhuyễn: | 200g |
| Dăm bông: | 50g |
| Bơ: | 30g |
| Hành khô: | 20g |

Rau mùi: 20g

Bột mì: 20g

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Thịt bò băm nhỏ. Dăm bông thái sợi nhỏ. Đun bơ nóng, cho hành băm nhỏ vào phi thơm, cho thịt bò, dăm bông vào đảo đều, nêm tiêu muối. Đun nóng bơ, cho bột mì vào rang vàng, cho cà chua vào đảo đều, cho tiếp thịt và dăm-bông vào quấy đều (nếu đặc quá thì cho thêm 50ml nước dùng); khi sôi đều thì cho tiêu, muối vừa ăn, rắc rau mùi. Xốt này ăn với thịt hoặc mỳ sợi luộc.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt màu hồng đỏ, thịt không dai, ngậy, sánh.

## 40. XỐT CÀ CHUA

**Nguyên liệu**

Cà chua hồng chín: 500g

Bột mì: 80g

Bơ: 50g

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Cà chua cắt bỏ núm, vắt bỏ hạt, băm nhỏ hoặc xay nát.

Đun nóng bơ, xào cà chua, nêm ít muối. Đun sôi cho cà chua mềm nhuyễn. Đem chà lọc qua rây cho mượt, bỏ bã.

Đun tiếp bơ nóng, cho bột mì vào rang thơm, đổ cà chua vào quấy đều, thêm chút nước, nêm muối, tiêu vừa ăn.

Xốt này dùng để ăn với thịt, cá, rau hoặc làm nguyên liệu để chế biến xốt khác.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt có màu đỏ hồng, vị ngon hơi chua, trạng thái sánh mượt đồng nhất, thơm mùi cà chua, bơ.

## 41. XỐT CAY

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Dưa chuột muối chua: | 100g |
| Ớt bột: | 20g |
| Tỏi khô: | 20g |
| Hành khô: | 20g |
| Gừng củ: | 20g |

| | |
|---|---|
| Bơ: | 30g |
| Xốt demiglas: | 400g |
| Dấm: | 100ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Dưa chuột muối chua, thái hạt lựu. Hành tỏi băm nhỏ, gừng sơ chế sạch, băm nhỏ.

Đun bơ nóng già, cho hành tỏi vào phi thơm. Cho tiếp ớt bột, gừng vào đảo đều, cho dưa chuột vào đảo tiếp, đổ xốt demiglas vào, quấy đều cùng dấm, nêm gia vị vừa ăn.

Xốt này thường ăn với cá.

**Yêu cầu thành phẩm**

Xốt sánh sệt, vị chua cay, nổi mùi ớt, gừng, dấm.

# PHẦN III

# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN

# CÁC MÓN SÚP

## 1. SÚP YẾN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Yến: | 100g |
| Xương (gà, lợn) | 2kg |
| Gừng củ: | 50g |
| Hành khô | 50g |
| Tỏi khô: | 50g |
| Vỏ quít: | 20g |
| Táo tàu: | 20g |
| Trứng gà: | 4 quả |
| Dầu vừng: | 50ml |
| Bóng bì: | 50g |

| | |
|---|---|
| Tôm khô: | 50g |
| Bột hoàng tinh: | 200g |
| Quế chi, thảo quả: | 2g |
| Rượu: | 50ml |
| Đường: | 30g |
| Mùi tàu: | 20g |

Tiêu, muối, mì chính, xì dầu.

**Cách làm**

Xương đập dập, ngâm nước muối loãng 5 phút, rửa sạch, cho vào nước ấm ($40^0$C), đun sôi, hớt bọt. Hành, gừng, vỏ quýt, hoa hồi, quế chi nướng chín, gói vào vải màn, cho vào nồi nước dùng, đun sôi nhỏ lửa, thỉnh thoảng hớt bọt, cho tiếp tỏi, tôm, táo tàu, muối vào, sau 2 giờ lọc bỏ bã lấy nước trong, nêm gia vị, xì dầu, đường, mì chính, mùi tàu.

Yến: Ngâm nước khoảng 10- 12 giờ, nhặt lông, rác, sau đó rửa sạch bằng nước lạnh, để ráo, ướp rượu, gừng, hấp chín. Bóng bì ngâm nước phèn, tẩy gừng rượu, rửa sạch, vắt khô, thái hạt lựu, ướp tiêu, mì chính, gừng thái chỉ. Trứng gà đánh tan.

Đun nước sôi, cho gừng thái chỉ, bóng bì, yến, bột hoàng tinh hòa nước vào, rót từ từ, quấy đều đến khi sánh. Nêm gia vị vừa ăn, sau đó rót trứng vào, tưới ít dầu. Múc vào bát, rắc tiêu, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, sánh, loãng, yến giòn, bóng không nát, có mùi thơm đặc trưng và ngọt đậm của nước dùng.

## 2. SÚP BÁNH GIẦY (MÓN ĂN NHẬT)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bánh giầy: | 300g |
| Thăn gà: | 200g |
| Xương lợn: | 500g |
| Dầu: | 30ml |
| Tương ngọt: | 20ml |
| Đường: | 30g |

Muối, mỳ chính, xì dầu.

**Cách làm**

Xương lợn nấu nước dùng trong. Bánh giầy thái hạt lựu to. Xoa dầu vào khay rồi xếp bánh giầy vào, bỏ lò nướng phồng. Thăn gà thái hạt lựu. Nước dùng lọc sạch, đặt lên bếp, pha tương, đường, xì dầu, mì chính, thả tiếp thăn gà vào đun sôi, hớt bọt. Khi ăn múc cả cái lẫn nước ra bát, bày bánh giầy vào đĩa, ăn kèm súp.

**Yêu cầu thành phẩm**

Bánh giầy phồng, giòn trắng. Thịt gà chín mềm. Nước dùng trong, màu nâu sẫm, nổi mùi tương, vị hơi ngọt.

## 3. SÚP TRỨNG SƠN ĐÔNG (MÓN ĂN TRUNG QUỐC)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Trứng gà: | 3 quả |
| Thăn lợn: | 200g |
| Hành hoa: | 20g |
| Rau mùi: | 30g |
| Nước dùng: | 2l |

Tiêu muối, mì chính, phẩm xanh, hồng.

**Cách làm**

Thăn lợn luộc chín, thái hạt lựu. Trứng đập ra, chia làm 3 phần, mỗi phần một quả. Thêm vào mỗi phần nước dùng một lượng trứng, nêm vừa muối, mì chính. Một phần pha màu xanh, một phần pha màu hồng. Bôi mỡ vào bát rồi đổ trứng vào hấp, khi chín lấy ra để nguội, thái hạt lựu. Bỏ thịt và

trứng vào bát, rắc mùi, hành hoa thái nhỏ, chan nước dùng đã nêm vừa gia vị, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, ngọt, trứng không rỗ, màu sắc đẹp.

## 4. SÚP TÔM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Tôm tươi: | 400g |
| Bột đao: | 100g |
| Giò lụa: | 100g |
| Nấm hương: | 15g |
| Hành khô: | 20g |
| Nước dùng: | 2l |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Dầu: | 15ml |

Tiêu, muối, mì chính, dấm.

**Cách làm**

Tôm tươi đảo chín (cho chút dấm, muối), bóc vỏ bỏ đầu, thái hạt lựu. Vỏ và đầu tôm cho vào nước dùng đun kỹ, lọc lấy nước. Giò lụa thái chỉ, nấm hương ngâm nở, thái chỉ. Bột đao hòa nước, lọc sạch

sạn cát. Phi thơm hành, cho nấm, tôm, giò vào đảo qua, cho vào nồi nước dùng đun sôi, nêm vị vừa ăn. Bột đao rót từ từ vào súp, vừa rót vừa quấy tới khi sánh, trứng đánh tơi rót vào súp quấy đều. Múc ra bát, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, màu hồng, vị ngọt thơm, dậy mùi tôm.

## 5. SÚP CÁ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá nạc: | 500g |
| Nước dùng cá: | 200ml |
| Thì là: | 50g |
| Nấm hương: | 20g |
| Bột đao: | 100g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Hành khô: | 20g |
| Dầu: | 50ml |
| Gừng: | 20g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Cá nạc rửa sạch, lọc bỏ hết xương, da, cắt miếng to, ướp muối, tiêu, hành, hấp chín, gỡ lấy thịt, làm tơi thành miếng nhỏ (như lươn, cua). Nấm hương ngâm nở, thái chỉ. Bột đao hòa nước, rửa sạch sạn, cát bụi. Trứng gà đánh tan. Gừng thái chỉ, thì là thái khúc nhỏ. Đun nước dùng sôi, cho nấm, gừng vào, xuống bột đao từ từ đến sánh. Nêm gia vị, tiêu, muối, mì chính. Đổ trứng vào vừa rót vừa quấy, tưới dầu, cho rau thì là vào quấy đều. Múc vào bát, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh, trong, thơm dậy mùi thì là, ngọt đậm. Các nguyên liệu phân bổ đều trong súp.

## 6. SÚP LƯƠN

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Gừng: | 20g |
| Mỡ nước: | 50ml |
| Thịt nạc: | 200g |
| Trứng gà: | 2 quả |

Lươn sống: 400g

Bột đao: 100g

Lá chanh, tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Lươn làm sạch, ướp gừng băm nhỏ, hấp chín, gỡ lấy thịt. Thịt lợn luộc chín, thái chỉ. Nấm hương ngâm nước cho nở, ngắt chân, rửa sạch, thái chỉ.

Đun sôi nước dùng, cho thịt lợn, nấm hương, lươn vào đun sôi, hớt hết bọt, xuống bột đao, quấy đều tay cho chín, nêm vừa gia vị. Trứng đập ra bát, đánh tan, rót từ từ xuống nồi súp, khuấy nhẹ cho nổi vân hoa, cho mỡ nước vào, nêm vừa, múc ra bát, rắc tiêu bột, lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, sánh vừa, nguyên liệu phân bố đều, mùi thơm đặc trưng, không tanh, vị ngọt.

## 7. SÚP CUA

**Nguyên liệu**

Cua bể to (cua thịt): 500g

Bột đao: 100g

Hành khô: 30g

| | |
|---|---|
| Nấm hương: | 20g |
| Trứng gà: | 100g |
| Hạt sen: | 50g |
| Dầu: | 50ml |
| Nước dùng: | 2l |
| Thịt nạc thăn: | 100g |
| Mộc nhĩ: | 10g |

Tiêu, muối, mì chính, lá chanh.

**Cách làm**

Cua luộc chín, gỡ lấy thịt. Thịt nạc luộc chín, thái chỉ. Nấm hương ngâm nở, thái chỉ. Mộc nhĩ ngâm rửa sạch, thái chỉ. Hạt sen luộc chín. Lá chanh thái chỉ. Bột đao hòa nước. Đun dầu nóng già, phi thơm hành, thịt cua xào săn. Đun nước dùng sôi, cho nấm, mộc nhĩ, hạt sen, cua, thịt nạc vào, nêm vừa gia vị, rót bột đao xuống từ từ, quấy đều tay đến khi sánh, sôi đều, rót trứng vào quấy thành sợi. Múc vào bát, ăn nóng, rắc hạt tiêu, lá chanh kèm.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, sánh, đồng nhất, thơm mùi cua, vị ngọt đậm của thịt.

# 8. SÚP GÀ

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Bột đao: | 100g |
| Cổ, cánh gà, xương lợn: | 500g |
| Gà đã sơ chế: | 300g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Hành khô: | 30g |
| Gừng: | 20g |

Lá chanh, tiêu, muối, mì chính.

## Cách làm

Thịt gà luộc chín, thái chỉ; xương lợn, cổ cánh gà rửa sạch, cho vào nước lạnh đun sôi rồi cho gừng, hành nướng vào, hớt bỏ hết bọt đen, đặt ra cạnh bếp, đun sôi lăn tăn khoảng 3-4 giờ, lọc lấy nước dùng trong. Đun sôi nước dùng, cho thịt gà vào, sôi lăn tăn một lát thì xuống bột đao đã hòa với nước xương, quấy đều tay cho chín, nêm vừa gia vị. Rót từ từ trứng vào nồi, quấy đều cho nổi vân hoa rồi bắc xuống, múc ra bát, rắc thêm tiêu bột, lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

## Yêu cầu thành phẩm

Súp trong, sánh vừa, nguyên liệu phân bố đều, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt.

# 9 SÚP GÀ NẤU KIỂU INDONESIA

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Gà mái: | 1kg |
| Củ cải: | 100g |
| Trứng gà: | 3 quả |
| Tỏi khô: | 30g |
| Khoai tây: | 400g |
| Miến: | 100g |
| Tỏi tây: | 100g |
| Hành hoa: | 50g |
| Hạt mùi: | 10g |
| Củ sả: | 30g |
| Bơ: | 50g |
| Nghệ: | 20g |
| Cà rốt: | 100g |
| Cần tây: | 100g |
| Hành khô: | 50g |

Tiêu, muối.

## Cách làm

Gà làm sạch, cho vào nồi cùng với 3l nước, đun sôi, vớt hết bọt. Cần, tỏi, củ cải, cà rốt rửa sạch, cho vào nồi gà đun nhỏ lửa trong một giờ. Gà mềm thì

cho hạt mùi, nghệ, sả giã nhỏ vào. Vớt gà ra để nguội, gỡ lấy thịt nạc, thái hạt lựu. Nước dùng lọc sạch, khoai tây thái hạt lựu, rán vàng. Miến ngâm nước cho mềm, cắt khúc. Hành bóc vỏ, thái mỏng, xào bơ cho vàng. Thịt, khoai tây, miến, hành cho vào nồi nước dùng đun sôi nhỏ lửa. Trứng gà luộc chín, bóc vỏ, thái miếng tròn, cho vào liễn. Khi ăn múc súp vào liễn trứng, rắc hành thái nhỏ, ăn nóng.

**yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng màu vàng nhạt, thơm mùi gà, hạt mùi.

## 10. SÚP BA BA VỚI GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Thịt gà: | 100g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Bột đao: | 100g |
| Nấm hương: | 10g |
| Ba ba: | 500g |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Vỏ quýt khô: | 10g |

Gừng: 20g

Tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Bột đao hòa nước, lọc sạch sạn cát, ba ba chặt cổ, nhúng nước sôi, cạo trắng, bỏ mai, ruột, lau khô (chú ý không để vỡ ruột) bỏ hết mỡ, bóp gừng giã nhỏ cùng với rượu, đem hấp chín gỡ lấy thịt, thái hạt lựu. Thịt gà luộc chín, thái hạt lựu. Nấm hương ngâm nở, cắt chân, rửa sạch, thái hạt lựu. Vỏ quýt ngâm luộc kỹ cho hết đắng, thái chỉ, vắt khô. Trứng đập ra bát, đánh tan. Đun sôi nước dùng, thả thịt ba ba, thịt gà, nấm hương vào đun sôi, sau đó rót trứng xuống, vừa rót vừa quấy đều tay cho vân hoa nổi lên là được, nêm vừa gia vị, múc ra bát, rắc tiêu, vỏ quýt, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, sánh vừa, không vữa, không tanh, nguyên liệu phân bố đều, mùi thơm đặc trưng, vị vừa, ngọt mát.

# 11. SÚP CUA BỂ VỚI GÀ

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Bột đao: | 100g |
| Trứng gà: | 1quả |
| Thịt cua: | 200g |
| Thăn gà: | 100g |

Tiêu, muối, mỳ chính.

## Cách làm

Thăn gà luộc chín, xé nhỏ. Trứng đập ra bát, đánh tan. Đun sôi nước dùng, cho thịt cua, thịt gà vào đun sôi, hớt bỏ bọt, xuống bột đao, quấy đều tay cho chín. Rót trứng từ từ vào nồi nước dùng, quấy đều tay cho nổi vân hoa là được, nêm vừa gia vị, múc ra bát, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

## Yêu cầu thành phẩm

Súp trong, sánh vừa, không vữa, nguyên liệu trải đều, mùi thơm đặc trưng, không có vị tanh.

# 12. SÚP BÀO NGƯ - GÀ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Rượu trắng: | 50ml |
| Thăn gà: | 200g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Nấm hương: | 10g |
| Bột đao: | 100g |
| Bào ngư: | 100g |
| Tỏi khô: | 30g |
| Đu đủ xanh: | 50g |

Tiêu, muối, mỳ chính.

**Cách làm**

Bột đao quấy trong nước, lọc sạch sạn bụi. Nấm ngâm nở, thái chỉ. Bào ngư ngâm nước có đu đủ xanh, cạo rửa bóp hết màng đen, đem luộc trong nước có tỏi đến khi bấm thấy mềm thì vớt ra ướp tiêu, muối, mì chính, rượu, hấp chín, thái chỉ. Thịt gà luộc chín, thái chỉ.

Đun sôi nước dùng, thả thịt gà, bào ngư, nấm vào đun sôi, hớt bọt, rót bột đao từ từ, vừa rót vừa quấy tới khi súp sánh, bột chín, nêm vị vừa ăn.

Rót trứng (đã quấy tan) vào, khuấy đều. Múc ra bát, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, các nguyên liệu lơ lửng trong súp, vị ngọt, thơm mùi nấm, gà.

## 13. SÚP VÂY CUA BỂ

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Vây: | 50g |
| Cua thịt: | 200g |
| Trứng: | 2 quả |
| Bột đao: | 100g |
| Hành khô: | 30g |

Lá chanh, tiêu bột, muối, mì chính.

**Cách làm**

Cua luộc gỡ lấy thịt. Bột đao hòa nước lọc sạch. Vây nhặt rửa sạch, ngâm vào nước lạnh có gừng băm nhỏ, sau đó vớt ra, rửa lại cho thật kỹ, cho vây vào liễn, chế ít nước dùng và một củ hành nướng hấp cách thủy cho vây chín tới. Trứng đập ra bát, đánh tan. Đun sôi nước dùng, cho thịt cua,

vây vào đun sôi, hớt bỏ bọt. Xuống bột đao, quấy đều cho bột chín. Rót từ từ trứng vào, quấy đều tay cho vân hoa nổi lên là được, nêm vừa gia vị, múc ra bát, rắc tiêu bột, lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, sánh vừa, không vữa, không tanh, nguyên liệu phân bố đều, mùi thơm đặc trưng, vị vừa, ngọt.

## 14. SÚP LONG TU

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Long tu: | 100g |
| Cua bể: | 200g |
| Dăm bông: | 100g |
| Trứng gà: | 100g |
| Bột sắn lọc: | 100g |
| Nước dùng: | 2l |

Rau mùi, tiêu, muối, nước mắm, mì chính.

**Cách làm**

Long tu sơ chế như "long tu nấu độn", nhưng cắt thái thành hạt lựu. Cua bể luộc chín, gỡ lấy thịt. Dăm bông thái nhỏ. Bột sắn hòa nước lọc

sạch. Đun nước dùng sôi, cho thịt cua, dăm bông, long tu vào, nêm tiêu muối, mì chính. Xuống bột đao sánh mượt, trứng đánh tan rót từ từ xuống súp, vừa rót vừa quấy. Khi ăn múc vào bát. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Long tu không nhũn nát, các nguyên liệu phân bố đều, súp sánh mượt, vị ngon ngọt.

## 15. SÚP HẢI SÂM

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Hải sâm: | 100g |
| Thăn thịt gà: | 200g |
| Bột sắn lọc: | 100g |
| Nước dùng: | 2l |
| Gan gà: | 100g |
| Hành tây: | 100g |
| Trứng gà: | 100g |
| Dầu: | 50ml |
| Hành khô: | 20g |
| Đu đủ xanh: | 50g |

Vôi tôi, vỏ quýt, nước tro, tiêu, muối, mì chính, nước mắm.

**Cách làm**

Hải sâm sơ chế giống món "hải sâm nấu độn", thái hạt lựu. Gan gà rửa sạch, chần qua, thái hạt lựu; thịt gà luộc thái hạt lựu hoặc xé tơi.

Đun nước dùng sôi, cho gà, hải sâm, hành tây thái mỏng, gan gà vào, nêm vừa tiêu muối, mì chính, xuống bột đao quấy đều đến khi sánh, súp sôi 2 phút thì rót từ từ trứng đã đánh tan vào, quấy đều. Múc ra bát, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh, mượt, trong, hải sâm mềm, không nát, súp ngọt đậm, thơm.

## 16. SÚP - BÁNH MỲ NƯỚNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng bò: | 2l |
| Lòng đỏ trứng gà: | 2 quả |
| Bơ: | 50g |
| Pho mát: | 100g |
| Bánh mỳ: | 300g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Bánh mỳ thái khoanh tròn mỏng, đường kính 2,5-3cm (như bánh trứng nhện), đánh tan lòng đỏ trứng, trộn với pho mát, bơ, tiêu rồi phết lên bánh mì, bỏ lò nướng vàng giòn. Nước dùng lọc trong, nêm vừa gia vị, múc vào liễn súp, thả bánh mì lên trên. Có thể cho vào đĩa kèm súp, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, ngọt, màu hổ phách. Bánh mỳ màu vàng đẹp. Pho mát không chảy.

## 17. SÚP THỊT VIÊN (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng bò: | 2l |
| Thịt lợn (bò, gà): | 200g |
| Dầu: | 50ml |
| Hành củ: | 30g |
| Thì là: | 50g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Thịt lợn xay nhỏ, trộn đều tiêu, muối, hành củ

băm nhỏ, xào thơm, bóp đều cho mượt, viên thành quả táo nhỏ. Cho thịt viên vào nước dùng luộc chín, vớt bỏ vào liễn súp, rắc thêm thì là thái nhỏ. Nêm tiêu, muối, mì chính vào nước dùng đun sôi, chan vào viên thịt.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, màu hổ phách, thơm ngọt, thịt vừa chín, không xác, không vỡ.

## 18. SÚP TRONG KIỂU DUY LIÊN (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Bơ: | 50g |
| Cà rốt: | 200g |
| Hành tây: | 100g |
| Củ cải: | 100g |
| Bắp cải: | 300g |
| Tỏi tây: | 300g |

Rau mùi, tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Các loại rau, củ gọt vỏ rửa sạch, thái chỉ. Cho

bơ vào nồi đun nóng, đổ rau vào xào. Khi rau chín đổ tiếp nước dùng vào đun sôi, hớt bọt, để cạnh lò cho rau mềm. Nêm vừa gia vị, múc súp vào liễn, trên rắc rau mùi, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước trong, màu hổ phách, thơm ngọt.

## 19. SÚP TRONG ƯỚP LẠNH
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò bắp: | 500g |
| Xương ống bò: | 1kg |
| Hành khô: | 50g |
| Tỏi tây: | 100 |
| Cà rốt: | 100g |
| Củ cải: | 50g |
| Lá thơm (mùi tây, húng tây, nguyệt quế): | 1 lá |
| Nụ đinh hương: | 1 cái |

Muối tinh.

**Cách làm**

Cho thịt, xương vào 4l nước lạnh, đun sôi hớt

bọt, đun nhỏ lửa trong 3 giờ, cho lá quế, nụ đinh, cần tây, tỏi tây, cà rốt, hành nướng, muối vào, đun sôi nhỏ lửa trong 1 giờ, lọc lấy nước dùng, hớt sạch mỡ, nêm muối, mì chính vừa ăn, để nguội, ướp lạnh, khi ăn múc súp vào bát nhỏ.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, màu hổ phách, không có váng mỡ, ngọt thơm, đặc biệt mát lạnh.

## 20. SÚP THỊT BÒ VỚI BÁNH MỲ RÁN (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Xương bò: | 1kg |
| Thịt bò: | 200g |
| Bơ: | 100g |
| Bánh mì: | 100g |
| Hành khô: | 50g |
| Su hào: | 200g |
| Cà rốt: | 300g |
| Tỏi tây: | 200g |

Muối tinh, tiêu, mì chính.

**Cách làm**

Xương bò nấu nước dùng trong. Cà rốt, su hào, tỏi tây, thịt bò thái con chì nhỏ. Bánh mì thái bằng 1/4 bao diêm, rán vàng. Hành khô thái mỏng, phi thơm với dầu, cho các nguyên liệu trên vào xào chín, cho tiếp nước dùng vào, nêm vừa gia vị, ăn nóng kèm với bánh mì rán giòn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, màu hổ phách, ngọt vừa ăn, bánh mì rán giòn.

## 21. SÚP TRỨNG
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 500ml |
| Trứng gà: | 80g |

Lá thơm, mì chính, tiêu.

**Cách làm**

Đập trứng vào bát, cho muối, mì chính, tiêu và 2 thìa nước dùng nguội vào, quấy đều.

Đổ trứng vào khuôn đã phết bơ hấp chín, để nguội, cắt hạt lựu.

Cho trứng vào dụng cụ đựng súp. Khi ăn đổ nước dùng vào, rắc lá thơm thái nhỏ, hạt tiêu.

**Yêu cầu thành phẩm**

Trứng vàng, nước dùng trong, thơm, ngon ngọt, trứng cắt thái đều, mịn màng, không vữa nát.

## 22. SÚP TRỨNG GAN GÀ
## (Món ăn Hungary)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Gan gà: | 200g |
| Trứng gà: | 100g |
| Bột mì: | 50g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Gan gà băm nhỏ, trộn đều với trứng, bột mỳ, tiêu, muối, mì chính. Đun sôi nước dùng, múc từng thìa gan thả vào, khi gan gà nổi thì nêm muối, mì chính, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, gan gà thơm ngon, vị ngọt.

## 23. SÚP RAU CỦ
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Khoai tây: | 200g |
| Cà rốt: | 50g |
| Củ cải: | 100g |
| Tỏi tây: | 100g |
| Cần tây: | 100g |
| Bắp cải: | 100g |
| Bơ: | 30g |
| Nước dùng: | 2l |

Muối, mì chính.

**Cách làm**

Rau củ sơ chế, rửa sạch, thái mỏng kiểu vảy ốc, xào qua, thêm muối, đảo đều. Đổ nước dùng vào đun sôi, hớt bọt. Rau củ chín, nêm vừa muối, mì chính, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu sắc tự nhiên của rau củ. Thơm, vị ngon ngọt, béo ngậy. Rau củ chín, nước trong.

## 24. SÚP HÀNH CÓ SỮA
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Hành củ: | 200g |
| Bơ: | 40g |
| Bánh mì: | 200g |
| Sữa tươi: | 500g |
| Bột mì: | 30g |
| Pho mát: | 50g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Pho mát nạo tơi. Hành thái mỏng.

Đun bơ nóng già, phi thơm hành, cho bột mì vào xào (không để ngả màu), rót sữa vào quấy đều, nêm vừa tiêu, muối, mì chính.

Bánh mì thái miếng mỏng, phết bơ vào pho mát, bày vào các đĩa súp. Khi ăn dội súp lên trên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu trắng, thơm, ngọt, béo ngậy, sánh, đồng nhất.

## 25. SÚP HẠT ĐẬU (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu:**

| | |
|---|---|
| Đậu đen: | 100g |
| Xương lợn: | 500g |
| Cần tây: | 200g |
| Dầu ô liu: | 30ml |
| Tỏi: | 20g |
| Hành khô: | 20g |

Tiêu, muối, mì chính hành.

**Cách làm**

Đậu đen rửa sạch, đổ nước vào đun sôi, bỏ nước. Xương rửa sạch, đập dập cho vào cùng với đậu, đổ nước rồi đun sôi, bớt lửa cho sôi nhẹ khoảng 1,5-2 giờ, sau đó vớt bỏ xương, cho tiếp cần tây thái khúc vào. Khi gần ăn cho hành, tỏi thái mỏng xào thơm vào, nêm tiêu, muối cho vừa ăn.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu xanh hơi đen. Thơm mùi cần, tỏi tây Vị ngon ngọt. Đậu mềm, nước nhiều hơn cái.

## 26. SÚP DƯA CHUỘT MUỐI
## (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò loại II: | 200g |
| Dưa chuột muối: | 200g |
| Tỏi khô: | 3g |
| Hành khô: | 5g |
| Cần tây: | 10g |
| Dầu ô liu: | 5ml |

Tiêu, chanh quả, tỏi tây, muối, mì chính.

**Cách làm**

Thịt bò thái hạt lựu to, ướp tiêu, muối. Hành, tỏi đập dập. Dưa chuột muối thái hạt lựu. Cần, tỏi tây rửa sạch, cắt khúc.

Đun dầu nóng già, phi thơm hành, tỏi, cho thịt vào xào săn, đổ nước (0,7l) vào đun sôi, bớt lửa cho sôi nhẹ, thịt mềm thì cho cần, tỏi, dưa chuột, muối, mì chính vào.

Khi ăn vắt chanh, rắc tiêu vào.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu xanh nhạt, thơm, vị hơi chua, thịt mềm, nước nhiều hơn cái.

## 27. SÚP NGÔ NON CÓ KEM (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Bắp ngô non: | 2kg |
| Kem tươi: | 200g |
| Bột mì: | 100g |
| Bơ: | 100g |
| Trứng gà: | 3 quả |

Tiêu bột, muối, mì chính.

**Cách làm**

Ngô non bóc vỏ, đem hạt xát lấy bột, bỏ lõi ngô, thả vào nước dùng đun nhỏ lửa cho chín. Nêm vừa gia vị.

Lòng đỏ trứng và kem quấy đều trong liễn súp rồi dội súp đang sôi vào, cho thêm ít bơ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, màu vàng, thơm đặc trưng của ngô non béo ngậy.

## 28. SÚP GẠO CÓ KEM
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Gạo tám: | 200g |
| Bơ: | 50g |
| Trứng gà: | 3 quả |
| Sữa tươi: | 300g |
| Kem tươi: | 200g |
| Bánh mì: | 200g |

Muối tinh, tiêu bột, mì chính.

**Cách làm**

Gạo vo sạch cho vào nồi, đổ nước dùng vào ninh nhừ thành cháo. Khi cháo sánh đem ra nghiền, lấy rây lọc cho mượt, nêm vừa gia vị. Lòng đỏ trứng, sữa, kem đánh đều, dội vào cháo quay đều. Múc súp vào liễn, rắc bánh mì đã thái hạt lựu rán vàng, cho thêm chút bơ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, màu trắng vàng, béo ngậy.

## 29. SÚP KEM HOÀNG HẬU (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Gà lọc xương: | 400g |
| Sữa tươi: | 500ml |
| Bơ: | 50g |
| Kem tươi: | 200g |
| Trứng: | 4 quả |
| Dầu: | 50ml |
| Bột gạo: | 200g |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Gà luộc chín, gỡ lấy thịt thăn gà, thái hạt lựu, phần còn lại giã hoặc xay nhỏ. Bột gạo (hoặc bột mì tốt) xào bơ, tỏi, không cháy khét. Chế nước dùng gà vào đánh mượt, cho tiếp thịt gà giã vào đun sôi 30 phút, đem lọc lại. Đặt nồi kem lên bếp, cho thêm sữa tươi đun sôi, hớt bọt, cho lòng đỏ trứng gà và

kem tươi vào quấy đều. Thăn gà thái hạt lựu thả vào nồi súp, nêm vừa tiêu muối, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, màu trắng ngà, béo ngậy.

## 30. SÚP ĂNG-ĐA-LU CÓ KEM (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Sữa tươi: | 1,5l |
| Bí đỏ: | 1kg |
| Đường kính: | 10g |
| Bột mì: | 100g |
| Bánh mì: | 300g |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Bí gọt vỏ, bỏ ruột, cắt miếng rửa sạch, cho vào nồi luộc chín bằng nước dùng, nghiền nhỏ, lọc kỹ.

Hòa sữa tươi, kem, một chút đường, nêm vừa tiêu, muối, cho vào xoong đun sôi. Bánh mì thái hạt lựu, rán vàng bằng dầu, khi ăn thả vào súp,

rưới thêm bơ, ăn nóng. Nếu kem loãng thì xào bột với bơ, cho thêm vào súp để được độ sánh.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, màu đỏ vàng, béo ngậy.

## 31. SÚP CẢI XOONG
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cải xoong: | 500g |
| Bột mì: | 30g |
| Bơ: | 50g |
| Kem tươi: | 60g |
| Bánh mì: | 100g |
| Nước dùng: | 1l |
| Trứng gà: | 80g |
| Khoai tây: | 200g |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Khoai tây gọt, rửa sạch, cắt miếng to. Cải xoong rửa sạch, cắt ngắn. Ninh nhừ khoai và rau, nghiền nhỏ, lọc bỏ xơ.

Bột mì xào bơ, đổ nước bột khoai, rau vào quấy đều, nêm vừa tiêu, muối.

Khi ăn cho lòng đỏ trứng, kem tươi vào trộn đều.

Bánh mì thái hạt lựu, rán vàng, rắc lên trên.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu xanh. Thơm, ngon, béo ngậy, sánh mượt, đồng nhất.

## 32. SÚP BẮP CẢI
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bắp cải: | 500g |
| Nụ đinh hương: | 1g |
| Thịt vai lợn muối: | 100g |
| Lá quế: | 3 lá |
| Thịt ba chỉ muối: | 100g |
| Cà rốt: | 200g |
| Tỏi tây: | 100g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Thịt rửa sạch, luộc chín, hớt bọt, cho nụ đinh, lá quế vào đun nhỏ lửa.

Cà rốt, bắp cải rửa sạch, thái miếng cho vào nồi thịt hầm nhừ; thịt mềm vớt ra, thái miếng cho vào dụng cụ đựng súp.

Vớt bỏ nụ đinh hương, lá quế, nêm vừa tiêu, muối, mì chính. Khi ăn dội súp vào thịt, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu xanh, hồng. Thơm, ngon ngọt, đậm đà. Thịt và rau mềm, nước nhiều hơn cái.

## 33. SÚP NẤU KIỂU ĐỨC

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Đậu Hà Lan hạt: | 150g |
| Dăm bông: | 100g |
| Đậu Hà Lan quả: | 400g |
| Tỏi tây: | 100g |
| Cà rốt: | 100g |
| Nước dùng: | 1l |
| Hành củ: | 50g |
| Bánh mì: | 200g |
| Bơ: | 40g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Đậu hạt ngâm nở, nấu chín.

Hành, cà rốt, tỏi tây thái mỏng, xào qua bơ.

Dăm bông thái hạt lựu. Đậu quả thái hạt lựu, xào bơ. Cho tất cả vào nồi đậu ninh tiếp cho tới khi chín mềm, đem tán nhỏ, lọc bỏ bã, thêm nước dùng, đun sôi, nêm muối, mì chính, bơ vào.

Bánh mì thái hạt lựu, rán vàng giòn. Khi ăn rắc tiêu, bánh mì lên trên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu xanh phớt hồng, thơm, ngon ngọt, béo ngậy, sánh mượt, đồng nhất, bánh mì giòn tan.

## 34. SÚP HOA LƠ
## (Món ăn Ba Lan)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Súp lơ: | 200g |
| Nước dùng: | 1l |
| Khoai tây: | 100g |
| Bột mì: | 30g |
| Bơ: | 50g |

| | |
|---|---|
| Kem tươi: | 50g |
| Thì là: | 20g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Khoai gọt vỏ, thái vẩy ốc, rửa sạch; súp lơ thái mỏng tương đương với khoai tây. Đun bơ nóng, cho bột vào xào thơm, chế nước dùng vào quấy cho sánh. Súp lơ và khoai xào qua bơ, cho vào súp, nêm muối, mì chính vừa ăn. Khi ăn rót kem vào súp quấy đều, rắc rau thì là, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh, rau chín mềm, thơm dậy mùi thì là và kem.

## 35. SÚP RAU CÓ KEM TƯƠI
## (Món ăn Hungary)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Cà rốt: | 300g |
| Cần tây: | 100g |
| Tỏi tây: | 100g |

| | |
|---|---|
| Ớt bột: | 10g |
| Kem tươi: | 100g |
| Bột mì: | 20g |
| Dấm: | 50g |

Muối, tiêu, mì chính.

**Cách làm**

Cần, tỏi tây sơ chế sạch, thái chỉ; cà rốt thái chỉ, cho vào nước dùng đun sôi, hớt bọt. Đun nóng bơ, cho bột mỳ và ớt vào xào, đổ nước súp vào quấy mượt, nêm muối, mì chính vừa ăn. Khi ăn tưới thêm kem tươi và dấm, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh, trắng xanh, rau chín mềm, vị ngon.

## 36. SÚP CÀ CHUA
## (Món ăn Ba Lan)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Cà chua: | 100g |
| Hành củ: | 100g |
| Bơ: | 100g |

Kem tươi, tiêu, muối, mì chính, rau mùi.

**Cách làm**

Cà chua rửa sạch, chần qua, bóc vỏ, bỏ hạt, thái hạt lựu. Đun bơ nóng vừa, cho hành thái mỏng, cà chua vào đảo đều, đổ nước dùng vào đun sôi, hớt bọt, nêm muối, mì chính vừa ăn. Khi ăn đánh nổi kem tươi cho vào, quấy đều, rắc rau mùi, ăn nóng kèm với bánh mì nướng, cơm hoặc mỳ luộc.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trong, màu hồng đẹp, ngọt, ngậy, hơi chua dịu.

## 37. SÚP RAU THẬP CẨM
## (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò: | 200g |
| Khoai tây: | 150g |
| Đậu quả: | 150g |
| Bắp cải: | 200g |
| Tỏi tây: | 200g |
| Hành: | 50g |
| Cà chua bột: | 50g |
| Dầu ô liu: | 30ml |

Nước dùng: 1l

Muối, tiêu.

**Cách làm**

Thịt bò thái hạt lựu to, ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ.

Các loại rau củ sơ chế sạch, thái hạt lựu.

Đun dầu nóng già, phi thơm hành, cho thịt vào xào qua, cho tiếp cà chua bột vào, om cho thịt ngấm, thêm nước dùng cho ngập, đun tới khi thịt mềm nhừ, cho tiếp các loại rau củ vào nấu mềm, nêm vừa tiêu, muối.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu hồng, thơm, ngon. Nước nhiều hơn cái, các nguyên liệu mềm, nhừ.

## 38. SÚP SÁNH CÓ KEM BỒ ĐÀO NHA (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

Cà chua: 50g

Cà rốt: 100g

Hành củ: 50g

| | |
|---|---|
| Kem tươi: | 50g |
| Đường: | 10g |
| Cơm: | 150g |
| Bột mì: | 40g |
| Bơ: | 30g |
| Nước dùng: | 800ml |

Lá thơm, tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Hành, cà rốt sơ chế, thái nhỏ, mỏng. Cà chua bỏ hạt, băm nhỏ, bột xào bơ có màu ngà vàng.

Đun bơ nóng già, cho hành, cà rốt vào xào qua, cho tiếp cà chua, bột xào bơ, nước dùng, lá thơm vào quấy đều, đun khoảng 10 phút đem tán nhỏ, lọc lấy nước bột.

Đun sôi nước bột, nêm vừa tiêu, muối, đường, mì chính.

Khi ăn cho kem tươi, bơ và cơm vào, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu hồng nhạt, ngọt, ngon, béo ngậy, sánh mượt, đồng nhất.

# 39. SÚP BÍ ĐỎ
# (Món ăn Pháp)

## Nguyên liệu

| | |
|---|---|
| Bí đỏ: | 1kg |
| Sữa tươi: | 1l |
| Bột mì: | 50g |
| Bánh mì: | 150g |
| Đường: | 20g |
| Bơ: | 50g |

Tiêu, muối, mì chính.

## Cách làm

Bí gọt vỏ, bỏ ruột, cắt miếng, luộc chín, tán nhỏ, lọc lấy nước bột, thêm sữa tươi vào.

Bột xào bơ màu vàng ngà, rót nước bí vào quấy đều, đun sôi, nêm vừa muối, đường, mì chính.

Bánh mì thái hạt lựu, rán vàng.

Khi ăn rắc tiêu, bánh mì vào, ăn nóng.

## Yêu cầu thành phẩm

Súp có màu hồng đỏ, thơm ngon, ngọt béo, sánh mượt, đồng nhất.

# 40. SÚP RAU NẤU VỚI SƯỜN LỢN
# (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Sườn lợn: | 400g |
| Sắn củ: | 100g |
| Bí đỏ: | 100g |
| Hành củ: | 50g |
| Tỏi khô: | 30g |
| Khoai sọ: | 100g |
| Khoai tây: | 100g |
| Cà chua bột: | 50g |
| Nước dùng: | 1l |
| Ngô non (bao tử): | 3 bắp |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Sườn chặt miếng, ướp tiêu, muối, hành tỏi băm nhỏ.

Bắp ngô cắt làm 4 hoặc 6. Các loại củ sơ chế, cắt hình móng lợn.

Đun dầu nóng già, cho sườn vào xào săn, cho cà chua bột vào om, khi thịt gần mềm cho tiếp

nước và các loại rau củ vào đun mềm. Nêm vừa tiêu, muối, mì chính, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu hồng nhạt, ngon, ngọt, thịt và rau mềm, nước nhiều hơn cái.

## 41. SÚP PARIS
## (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Sữa tươi: | 500ml |
| Kem tươi: | 40g |
| Tỏi tây: | 50g |
| Bột mì: | 50g |
| Khoai tây: | 100g |
| Hành củ: | 30g |
| Nước dùng: | 1l |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Khoai tây, tỏi tây, hành sơ chế, thái vẩy ốc, đem xào với bơ, thêm nước dùng, đậy vung, đun nhỏ lửa cho mềm, cho tiếp sữa tươi, nêm vừa muối, mì chính.

Bột mì xào trứng gà, rót từ từ nước khoai tây vào, quấy đều cho sánh.

Khi ăn cho kem tươi vào, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trứng màu ngà, thơm ngon, ngọt, béo ngậy, sánh loãng, mượt.

## 42. SÚP KHOAI
## (Món ăn Ba Lan)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Khoai tây: | 300g |
| Nước dùng: | 1l |
| Trứng gà: | 3 quả |
| Hành khô: | 30g |
| Thì là: | 30g |
| Bơ: | 50g |
| Kem tươi: | 50g |
| Bột mì: | 100g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Khoai gọt vỏ, rửa sạch, thái hạt lựu, đun bơ

nóng già, phi thơm hành, cho khoai vào xào, đổ nước dùng vào, nêm muối, mì chính vừa ăn.

Bột mì hòa nước, cán mỏng, cắt thành miếng nhỏ vuông, luộc chín, thả vào súp khoai, đun sôi.

Khi ăn cho kem tươi vào quấy đều, rắc thì là lên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh loãng, khoai và mì không nát, vị ngọt béo.

## 43. SÚP KHOAI - CÀ RỐT

## (Món ăn Rumani)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Khoai tây: | 500g |
| Cà rốt: | 500g |
| Bơ: | 20g |
| Cà chua nghiền: | 100g |

Muối, tiêu, mì chính, rau mùi tàu, nguyệt quế.

**Cách làm**

Cà rốt, khoai tây gọt vỏ, thái hạt lựu, cho vào

bơ xào qua, tiếp đó cho cà chua vào đảo đều, đổ nước dùng vào đun nhỏ lửa cho mềm, nêm muối, mì chính, rắc rau mùi, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, có màu hồng, rau chín mềm, nước ngọt, thơm dậy mùi tàu.

## 44. SÚP KHOAI NGHIỀN (Món ăn Pháp)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Tỏi tây: | 500g |
| Khoai tây: | 500g |
| Bơ: | 50g |
| Trứng gà: | 80g |
| Bánh mì: | 100g |
| Kem tươi: | 50g |
| Nước dùng: | 1l |
| Sữa tươi: | 500ml |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Khoai tây sơ chế, cắt miếng, luộc chín, tán nhỏ, thêm nước dùng, sữa đun sôi.

Tỏi tây lấy phần trắng thái mỏng, xào bơ, cho vào nồi súp.

Bánh mì thái hạt lựu, rán vàng.

Đun sôi súp, nêm vừa muối, mì chính.

Khi ăn, đánh lòng đỏ trứng và kem tươi cho đều, dội súp đang sôi vào quấy đều, thêm bơ, rắc bánh mì, tiêu, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp trắng, vàng. Thơm dậy mùi tỏi, vị ngon ngọt, béo ngậy, sánh loãng, mượt bóng, bánh mì giòn tan.

## 45. SÚP THỊT LỢN NẤU NGÔ NON (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ngô non: | 250g |
| Thịt lợn nạc: | 200g |
| Cà chua bột: | 50g |
| Hành khô: | 30g |
| Dầu ô liu: | 10ml |
| Nước dùng: | 800ml |
| Tiêu, muối. | |

**Cách làm**

Ngô mài (giã), lọc lấy nước bột. Thịt lợn thái hạt lựu, ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ.

Đun dầu nóng già, cho thịt vào xào săn, thêm cà chua bột vào om 5 phút, cho tiếp nước dùng vào đun tới khi thịt mềm, rót nước ngô vào quấy đều, nấu chín, nêm vừa muối.

Khi ăn rắc hạt tiêu, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu hồng nhạt, thơm, ngọt, ngon, sánh vừa, thịt mềm.

## 46. SÚP THỊT VIÊN BỌC BỘT (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt nạc vai: | 200g |
| Trứng gà: | 3 quả |
| Bột mì: | 100g |
| Hành củ: | 30g |
| Rau mùi: | 20g |
| Nước dùng: | 600ml |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Thịt băm nhỏ ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ, trộn đều với lòng đỏ trứng.

Bột mì trộn với lòng trắng trứng, nước, muối nhào kỹ, cán mỏng 0,5mm, cắt miếng 6x6cm.

Cho thịt vào giữa miếng bột mỳ, gói kín, luộc chín, vớt ra đổ vào dụng cụ đựng súp.

Nước dùng đun sôi, nêm vừa gia vị, khi ăn dội nước vào thịt bọc bột, rắc tiêu, rau mùi thái nhỏ, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Bột trắng, in rõ nhân thịt. Thơm ngon, ngọt đậm. Các viên đều nhau, không vỡ, nước dùng trong.

## 47. SÚP CÁ
## (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Cá nạc: | 500g |
| Cà rốt: | 200g |
| Hành củ: | 100g |
| Tỏi tây: | 200g |

| | |
|---|---|
| Cà chua: | 500g |
| Bơ: | 50g |
| Dưa chuột muối: | 300g |
| Thì là: | 50g |
| Xương cá: | 500g |
| Ớt tươi: | 30g |
| Cần tây: | 200g |
| Chanh quả: | 30g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Xương cá, cần, tỏi tây, cà rốt nấu nước dùng, lọc trong.

Cho cá vào xoong, thêm ít nước dùng nấu chín, bắc ra cạnh bếp.

Cà chua bỏ hạt, một phần thái hạt lựu, một phần đun nhừ, tán thành bột.

Dưa chuột thái chỉ.

Đun bơ nóng già, phi thơm hành, cho cà chua bột vào đảo kỹ, thêm nước dùng vào đun sôi, cho tiếp cà chua, dưa chuột, muối, ớt, mì chính. Khi ăn cho cá vào dụng cụ rồi dội nước dùng vào, rắc thì là thái nhỏ, hạt tiêu, ăn kèm với chanh.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp màu hồng, thơm, ngon ngọt, hơi chua cay, không tanh. Nước nhiều hơn cái, cá không nát.

# 48. SÚP KHOAI NẤU VỚI THỊT BÒ (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Thịt bò: | 200g |
| Bơ: | 20g |
| Khoai tây: | 300g |
| Cà chua: | 50g |
| Hành củ: | 20g |
| Nước dùng: | 1l |
| Cà rốt: | 100g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Khoai tây, cà rốt, cà chua sơ chế, thái hạt lựu. Hành thái mỏng. Thịt bò thái hạt lựu.

Đun bơ nóng già, phi thơm hành, cho thịt vào xào qua, cho nước dùng vào đun sôi, vớt bọt. Thêm cà chua vào nấu, thịt gần mềm thì cho tiếp khoai, cà rốt vào nấu mềm. Nêm vừa tiêu, muối, mì chính, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu hồng vàng, thơm ngon, ngọt đậm. Nước nhiều hơn cái, thịt và khoai mềm.

## 49. SÚP THỊT GÀ NẤU NGÔ NON (Món ăn Nga)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Ngô non: | 100g |
| Thịt gà nạc: | 300g |
| Cà chua bột: | 50g |
| Nước dùng gà: | 1l |
| Hành khô: | 50g |
| Dầu ô liu: | 50ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Ngô mài (chà) hạt thành bột, thêm nước, lọc lấy nước bột ngô. Thịt gà thái hạt lựu, ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ. Đun dầu nóng già, cho thịt gà vào xào, cho cà chua bột vào xào tiếp, đổ nước dùng vào nấu mềm, cho nước bột ngô vào quấy đều, đun sôi, nêm vừa tiêu, muối, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu hồng nhạt, sánh mượt, thơm dậy mùi ngô, ngọt, béo ngậy.

## 50. SÚP BỘT RÁN GIÒN (Món ăn Tiệp Khắc)

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Dầu: | 100ml |
| Bột mì: | 100g |
| Sữa tươi: | 200ml |
| Trứng gà | 3 quả |

Muối, hạt tiêu, mì chính.

**Cách làm**

Bột mì, sữa tươi, trứng, muối hòa sền sệt như hạt benhê. Đun dầu sôi già, dùng vợt hứng trên dầu sôi. Rót hạt benhê từ từ chảy qua vợt, bột chín nở xốp giòn vàng, vớt ra để ráo mỡ. Đun sôi nước dùng, nêm muối, mỳ chính vừa ăn.

Rán giòn bột mỳ rắc lên súp, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp ngọt, bột mỳ rắn, giòn xốp, thơm ngọt.

# 51. SÚP ĐẬU TRẮNG

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Đậu trắng tươi: | 600g |
| Trứng gà: | 4 quả |
| Dầu: | 50ml |
| Bơ: | 50g |
| Sữa tươi: | 500ml |
| Kem tươi: | 200g |
| Bánh mì: | 200g |
| Hành củ: | 50g |
| Cà rốt: | 50g |

Tiêu bột, muối tinh.

**Cách làm**

Đậu trắng tươi, cà rốt cho vào nồi luộc chín nhừ (nếu dùng đậu khô phải ngâm nước lã một đêm với số lượng bằng 1/2), vớt ra để ráo nước, nghiền mượt. Hoà thêm nước dùng, sữa tươi vào nước luộc đậu, cùng đậu nghiền quấy đều cho sánh. Đun sôi, cho lòng đỏ trứng và kem tươi vào quấy đều, nêm gia vị. Bánh mì thái hạt lựu, rán giòn bằng bơ. Khi ăn thả vào súp, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp có màu trắng ngà, mượt, đồng nhất, béo ngậy, ngọt và ngon.

## 52. SÚP KEM TƯƠI

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Kem tươi: | 200g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Đậu Hà Lan hộp: | 400g |
| Bột gạo: | 50g |
| Sữa tươi: | 500ml |

Muối tinh, tiêu bột.

**Cách làm**

Cho đậu Hà Lan hộp vào nước, cho chút muối vào luộc chín, vớt ra để ráo nước. Bỏ lại 1/3 đậu, còn lại đem nghiền mượt, lọc qua rây. Hòa nước dùng và sữa tươi nguội vào, đậu nghiền quấy đều cho tan đến khi sánh. Nếu còn loãng có thể cho thêm ít bột gạo hòa nước lã lọc qua rây vào súp, bắc lên bếp vừa đun vừa quấy cho chín, nêm vừa tiêu muối. Lòng đỏ trứng với kem tươi cho vào liễn

súp đánh nổi, rót súp vào quấy đều, thả nốt đậu hạt vào, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp sánh mượt, có màu xanh, trắng, vàng, béo ngậy, ngọt.

## 53. SÚP THỊT VIÊN BỌC BỘT

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Bơ: | 20g |
| Thịt nạc vai: | 300g |
| Bột mì: | 200g |
| Trứng gà: | 2 quả |
| Hành khô: | 30g |
| Thì là: | 1 mớ |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Hòa bột mỳ với trứng, thêm chút muối tinh, nhào kỹ thành khối bột mịn. Cán bột thật mỏng,

Cắt vuông 6x6cm. Thịt lợn xay nhỏ, cho tiêu, muối, hành băm nhỏ vào xào thơm, bóp đều. Chia thịt thành từng viên nhỏ, gói vào bột. Đun sôi

nước, bỏ viên thịt vào luộc chín, vớt ra để ráo nước rồi bỏ vào liễn súp. Đun sôi nước dùng, nêm vừa gia vị, múc vào liễn súp, rắc thì là, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, viên thịt ngon, không vỡ, bột mỏng, mùi thơm, ngọt vị, vừa ăn.

## 54. SÚP HÀNH VÀ PHO MÁT

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Dầu: | 100ml |
| Pho mát: | 100g |
| Bơ: | 100g |
| Bột mì: | 100g |
| Bánh mì: | 300g |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Hành khô bóc vỏ, thái mỏng. Cho bơ, dầu vào chảo, phi thơm hành, cho bột mì vào xào vàng, chế nước dùng vào quấy đều, nêm vừa tiêu muối, để sôi 15 phút. Bánh mì thái vuông quân cờ, rán vàng.

Pho mát xắt nhỏ. Múc súp vào liễn, thả bánh mì, rắc pho mát lên trên, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước súp hơi vàng. Thơm mùi hành, bùi ngậy.

## 55. SÚP BIA

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Bia: | 2l |
| Trứng: | 3 quả |
| Bơ: | 30g |
| Gừng: | 20g |
| Đường kính: | 50g |
| Chanh: | 1 quả |
| Sữa tươi: | 500ml |
| Quế chi: | 2g |
| Bột mì: | 50g |
| Rượu Rhum: | 20ml |

Tiêu, muối.

**Cách làm**

Cho bia, đường, quế chi, chanh, gừng vào xương, đun sôi. Trộn đều bột mì với trứng, sữa tươi, bia, rượu

Rhum, rót vào xương quấy đều, đun chín bột, thêm sữa tươi, đun sôi trở lại, nêm tiêu muối, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Súp thơm, béo ngậy, dậy mùi bia và rượu Rhum.

## 56. SÚP MÌ TƯƠI

**Nguyên liệu**

| | |
|---|---|
| Nước dùng: | 2l |
| Mì luộc: | 800g |
| Thịt lợn nạc: | 300g |
| Hành hoa: | 100g |

Tiêu, muối, mì chính.

**Cách làm**

Thịt lợn luộc trong nước dùng, vớt ra để nguội, thái chỉ. Hành hoa thái nhỏ. Nước dùng thật trong, nêm vừa gia vị, tiêu, muối, mì chính, đun sôi. Khi ăn cho mì luộc vào liễn, cho thịt, hành hoa lên trên, múc nước dùng đổ vào súp, ăn nóng.

**Yêu cầu thành phẩm**

Nước dùng trong, màu hổ phách, mì chín, giòn, không bở.

# MỤC LỤC

**Lời nhà xuất bản** 5

## PHẦN I
## KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN LẨU

1. Lẩu bò 7
2. Lẩu đuôi bò 10
3. Lẩu gầu bò 12
4. Lẩu bò, cá, mực, sò 15
5. Lẩu bê với rượu 17
6. Lẩu thịt lợn 19
7. Lẩu thịt lợn với nội tạng 20
8. Lẩu sườn 23
9. Lẩu dạ heo 25
10. Lẩu thịt viên với tôm 27
11. Lẩu thịt gia súc với hải sản 29
12. Lẩu hươu 32
13. Lẩu dê 34
14. Lẩu chó 35
15. Lẩu dê thập cẩm 37

16. Lẩu thỏ 40
17. Lẩu gà 42
18. Lẩu gà Thái Lan 44
19. Lẩu vịt 46
20. Lẩu chim 48
21. Lẩu trứng 50
22. Lẩu hải sản 52
23. Lẩu hải sâm với gà 54
24. Lẩu cá 57
25. Lẩu cá sấu với thịt bò 59
26. Lẩu cá chình 62
27. Lẩu cá ba sa 64
28. Lẩu chả cá, mực (chua) 67
29. Lẩu chả cá, mực (ngọt) 69
30. Lẩu tôm 72
31. Lẩu tôm hùm 74
32. Lẩu lươn 76
33. Lẩu ốc (ngọt) 78
34. Lẩu ốc (chua) 80
35. Lẩu ốc, mề gà chay 82
36. Lẩu ếch 84
37. Lẩu cua đồng 86
38. Lẩu cua bể 88

39. Lẩu mực 90
40. Lẩu ba ba 92
41. Lẩu ba ba, chân gà 94
42. Lẩu rùa, thịt lợn 97
43. Lẩu rắn và gà 99
44. Lẩu thập cẩm 101
45. Lẩu thập cẩm (chay) 104
46. Lẩu thập cẩm (cay) 106
47. Lẩu đậu phụ 108
48. Lẩu đậu phụ (chay) 110
49. Lẩu Tứ Xuyên 112
50. Lẩu tổng hợp Nhật Bản 115
51. Lẩu tổng hợp Triều Tiên 117

## PHẦN II

## KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XỐT

1. Xốt chua 121
2. Xốt chua ngọt 122
3. Xốt dừa 123
4. Xốt dứa (Xốt thơm) 124
5. Xốt me 126
6. Xốt gừng 127
7. Xốt nấm 128

8. Xốt tiêu xanh 129
9. Xốt sữa tươi 130
10. Xốt bơ hành 131
11. Xốt dầu trứng - mù tạc 132
12. Xốt dầu trứng với hành 133
13. Xốt dầu trứng với cà chua 133
14. Xốt dầu trứng với tỏi 134
15. Xốt bột có lòng đỏ trứng gà và chanh 135
16. Xốt gốc nâu 136
17. Xốt trứng dấm với cà chua 138
18. Xốt của người thợ săn 138
19. Xốt lòng đỏ trứng gà - dấm 139
20. Xốt tôm 140
21. Xốt bơ rượu với rau thơm 141
22. Xốt trắng 142
23. Xốt pho-mát 143
24. Xốt trắng với lòng đỏ trứng và mù tạc 144
25. Xốt trắng với lòng đỏ trứng và kem tươi 145
26. Xốt kem 146
27. Xốt bột mỳ với sữa 146
28. Xốt Hà Lan 147
29. Xốt bơ với lòng đỏ trứng và kem tươi 148
30. Xốt dầu dấm với mù tạc 149

31. Xốt Mut-sơ-lin Chan-ti-ly 150
32. Xốt bơ chanh 151
33. Xốt bột mỳ với sữa và cà chua 151
34. Xốt trứng có rượu và bơ ăn với cà 152
35. Xốt dầu trứng 153
36. Xốt dầu dấm 154
37. Xốt gốc nâu với rượu Madère 155
38. Xốt gốc nâu với rượu cô-nhắc và nấm 155
39. Xốt Italy 156
40. Xốt cà chua 157
41. Xốt cay 158

## PHẦN III
## KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN SÚP

1. Súp yến 160
2. Súp bánh dày 162
3. Súp trứng Sơn Đông 163
4. Súp tôm 164
5. Súp cá 165
6. Súp lươn 166
7. Súp cua 167
8. Súp gà 169
9. Súp gà nấu kiểu Indonesia 170

10. Súp ba ba với gà 171
11. Súp cua bể với gà 173
12. Súp bào ngư với gà 174
13. Súp vây cua bể 175
14. Súp long tu 176
15. Súp hải sâm 177
16. Súp trong có bánh mỳ nướng 178
17. Súp thịt viên (món ăn Pháp) 179
18. Súp trong kiểu Duy Liên 180
19. Súp trong ướp lạnh 181
20. Súp thịt bò với bánh mỳ rán 182
21. Súp trứng (món ăn Pháp) 183
22. Súp trứng gan gà 184
23. Súp rau củ 185
24. Súp hành có sữa (món ăn Pháp) 186
25. Súp hạt đậu (món ăn Nga) 187
26. Súp dưa chuột muối (món ăn Nga) 188
27. Súp ngô non có kem 189
28. Súp gạo có kem (món ăn Pháp) 190
29. Súp kem hoàng hậu (món ăn Pháp) 191
30. Súp ăng-đa-lu có kem (món ăn Pháp) 192
31. Súp cải xoong (món ăn Pháp) 193
32. Súp bắp cải (món ăn Pháp) 194

33. Súp nấu kiểu Đức 195
34. Súp hoa lơ (món ăn Ba Lan) 196
35. Súp rau có kem tươi (món ăn Hungary) 197
36. Súp cà chua (món ăn Ba Lan) 198
37. Súp rau thập cẩm (món ăn Nga) 199
38. Súp sánh có kem Bồ Đào Nha 200
39. Súp bí đỏ (món ăn Pháp) 202
40. Súp rau nấu với sườn lợn (món ăn Nga) 203
41. Súp Paris (món ăn Pháp) 204
42. Súp khoai (món ăn Ba Lan) 205
43. Súp khoai cà rốt (món ăn Rumani) 206
44. Súp khoai nghiền (món ăn Pháp) 207
45. Súp thịt lợn nấu ngô non (món ăn Nga) 208
46. Súp thịt viên bọc bột (món ăn Nga) 209
47. Súp cá (món ăn Nga) 210
48. Súp khoai nấu với thịt bò (món ăn Nga) 212
49. Súp thịt gà nấu ngô non (món ăn Nga) 213
50. Súp bột rán giòn (món ăn Tiệp Khắc) 214
51. Súp đậu trắng 215
52. Súp kem tươi 216
53. Súp thịt viên bọc bột 217
54. Súp hành và pho mát 218
55. Súp bia 219
56. Súp mì tươi 220

# NHÀ XUẤT BẢN THỜI ĐẠI

Nhà B15 Lô 2, Mỹ Đình 1, Từ Liêm, Hà Nội


# KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN LẨU - XỐT - SÚP


**LÊ THANH XUÂN**



- Chịu trách nhiệm xuất bản:
  BÙI VIỆT BẮC
- Biên tập:
  HỒNG TÚ
- Thiết kế bìa:
  XUÂN LÂM
- Trình bày:
  THU HÀ
- Sửa bản in:
  KIỀU OANH

Liên kết xuất bản + Phát hành tại:
**CÔNG TY VĂN HOÁ HƯƠNG THỦY**

**NHÀ SÁCH HƯƠNG THỦY**

Số 19 Đông Các, Phường Ô Chợ Dừa, Quận Đống Đa,
Thành Phố Hà Nội
ĐT: 04. 38569432 - Fax: 04.38569433

In 2.000 cuốn, khổ 13cm x 19 cm tại công ty cổ phần in Trần Hưng
Giấy phép xuất bản số 957 - 2010/CXB/03-41/TĐ
In xong và nộp lưu chiểu năm 2011



www.nhasachhuongthuy.com